LES BONNES AFFAIRES DES FOIRES AUX VINS
PAGE 110

Ces six jeunes femmes apportent de l'air frais dans le Bordelais

De gauche à droite : Caroline Frey, château La Lagune ; Marie Courcelle, château Thieuley ; Basaline Granger-Despagne, château Mont Pérat ; Séverine Bonnie, château Malartic-Lagravière ; Stéphanie Rolland-Lesage, château Le Bon Pasteur ; Eloïse Heeter-Tari, château Nairac. Toutes ces vigneronnes nouvelle génération se sont regroupées dans l'association Bordeaux Oxygène, où elles conçoivent des opérations originales pour faire connaître leurs crus.

Spécial Vin

LES FEMMES PRENNENT LE POUVOIR

RÉGION PAR RÉGION, portraits, enquêtes et la sélection de nos spécialistes dans le Bordelais, la Bourgogne, le Beaujolais, la Loire, la Champagne, l'Alsace, le Grand Sud.

Septembre. Retenez votre souffle. Les foires aux vins démarrent. C'est le moment de faire de bonnes affaires. Notre collaborateur et grand spécialiste français du vin, Bernard Burtschy, a goûté pour vous toutes les bouteilles vendues en grande surface. Attention : il existe de bonnes opportunités, mais aussi des bouteilles sans grand intérêt. Bernard Burtschy éclaire votre choix. Il vous dit ce qu'il faut acheter et, surtout, vous indique les meilleurs rapports qualité-prix. Egalement, dans ce dossier spécial, notre guide d'achat à travers les régions, avec les prix et nos coups de cœur.

Et puis, vive les femmes ! Productrices, œnologues, commerciales, elles occupent partout en France des postes à responsabilité. Il n'est plus incongru de trouver des femmes en charge de la vinification des plus grands crus, à l'image de Sandrine Garbay, au château d'Yquem, ou de Caroline Frey, au château La Lagune. Ce sont d'excellentes techniciennes, parfois meilleures que leurs homologues masculins. Et elles le prouvent au quotidien. A force de patience et d'opiniâtreté, elles ont su imposer leur talent dans les cuveries comme chez les consommateurs, qui plébiscitent désormais leur travail. Les foires aux vins seront l'occasion de leur rendre hommage. ■

■ DOSSIER RÉALISÉ PAR MAURICE BEAUDOIN. PHOTOS : OLIVIER ROUX POUR LE FIGARO MAGAZINE

FOIRES AUX VINS **MODE D'EMPLOI**

Les vérités de l'un des meilleurs dégustateurs français

Faites confiance à notre sélection : meilleures bouteilles, meilleur rapports qualités-prix.

Tous les ans, les fâcheux prédisent la fin des foires aux vins : « elles ne sont plus ce qu'elles étaient… » pleurnichent-ils. Il est vrai qu'à leurs débuts, dans les années 80, à l'instigation des centres Leclerc, les foires aux vins pouvaient être comparées aux soldes. Les foires aux vins ont été un formidable outil de démocratisation. Elles ont durablement installé la grande distribution dans le commerce du vin puisqu'elle représente aujourd'hui près de 80 % de toutes les ventes. Leclerc, son instigateur, est maintenant numéro un de la vente des vins en France avec 18 % du marché, que ce soit en volume comme en valeur, et près de 230 millions de bouteilles vendues.

Le vin s'achète maintenant toute l'année dans la grande distribution. Les foires aux vins représentent toujours 25 % du chiffre d'affaires annuel et il n'existe aucun signe de régression. Certes, certaines enseignes stagnent alors que d'autres progressent, comme Système U, mais c'est la vie des affaires. Les grands magasins ne s'y sont pas trompés : Monoprix et les Galeries Lafayette sont arrivés tard, mais occupent aujourd'hui fermement le terrain.

La distribution du vin n'est pas figée même si les cavistes ont eu du mal à s'adapter à cette nouvelle donne qui, bien sûr, ne les arrange pas. La percée du commerce électronique via internet a dopé des commerçants traditionnels comme Millésima et a engendré l'apparition de sites spécifiquement dédiés au vin comme 1855, ChateauOnLine et autres Wineandco qui ont bien compris, eux aussi, l'importance des foires aux vins. Sans vraiment entamer la position de leader de la grande distribution.

Faut-il acheter son vin lors des foires aux vins devenues les vitrines de la grande distribution ? Les prix restent le principal point fort, surtout pour les grands et moins grands bordeaux qui représentent une petite moitié des ventes. La grande distribution est le principal acheteur des millésimes moins courus comme 2006 ou 2004. L'acheteur de 100 000 bouteilles obtient des conditions qui n'ont rien à voir avec l'acheteur d'une caisse de 12. D'ailleurs, les prix proposés dans les foires pour le millésime 2006 ont de quoi écœurer l'acheteur en primeur qui acquiert uniquement la sécurité d'approvisionnement.

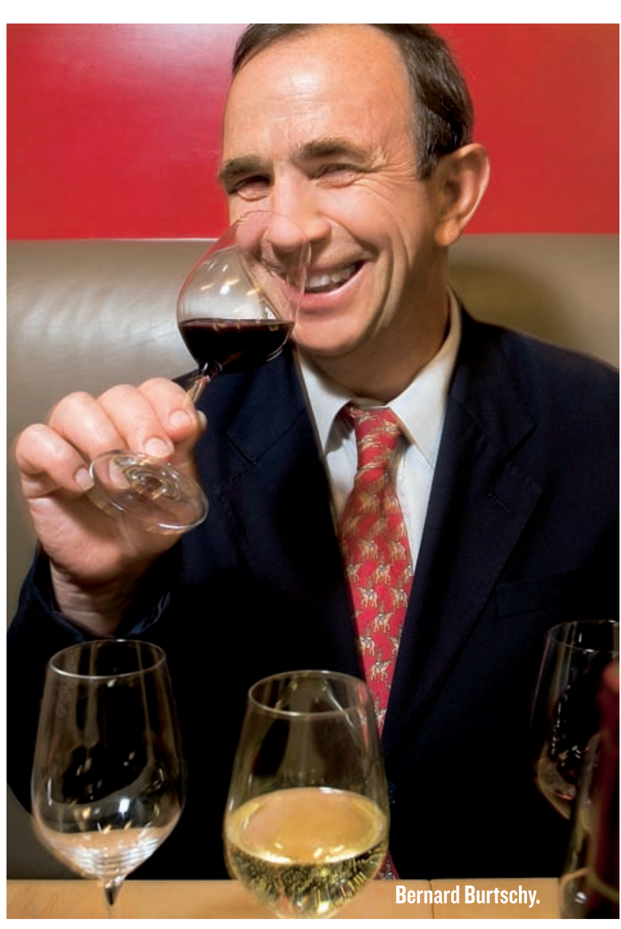
Le deuxième grand avantage est la diversité du choix. C'est le moment ou jamais de grappiller une bouteille par-ci ou trois bouteilles par-là. Le même achat chez le producteur se verrait grever de décourageants frais de port ou d'une commission de 30 à 50 % chez un caviste qui ne peut rivaliser avec ce type de distribution. Reste la qualité du choix. La grande distribution s'est beaucoup professionnalisée. Toutes les enseignes se surveillent et proposent des prix la plupart du temps similaires. Chacune cherche à se diversifier en mettant en avant ses spécificités, mais il existe de bonnes bouteilles à peu près partout, de moins bonnes aussi.

Il ne faut surtout pas croire les différents « coups de cœur » des acheteurs qui fleurissent dans les catalogues. Leurs critères n'ont qu'un lointain rapport avec ceux du consommateur. Dès qu'un acheteur donne un conseil, il a en tête les volumes et la marge. Jamais, il ne conseillera un vin de grande qualité s'il dispose de peu de stock : ce ne serait pour lui que source d'ennuis. Egalement, il faut bien mettre en avant les vins de ceux qui jouent le jeu toute l'année et vendre certaines cuvées imposées pour obtenir des flacons prestigieux ou encore les vins de la famille. La vigilance est donc de mise.

Toutes les enseignes fonctionnent avec une sélection nationale : déclinée dans 100, 200 ou 300 magasins, elle est forcément de grand volume, ce qui ne préjuge en rien la qualité. Les vins de volume moindre se retrouvent dans une sélection régionale, voire dans un seul magasin comme Carrefour à la Porte d'Auteuil, à Paris, Leclerc à Quimper ou Auchan à Roncq (Nord).

Avant de se ruer dans ces temples de la consommation, il faut élaborer un plan de bataille. Fixez-vous deux ou trois vins à acheter dans une enseigne et n'écoutez personne, absolument personne – pas même les soi-disant spécialistes que la grande distribution met aimablement à votre service. Si possible, achetez par six (par un ou deux pour les plus chers), dans les tous premiers jours des foires aux vins, voire la veille si c'est possible.

Avec sa sélection, volontairement raccourcie, ces pages spéciales foire aux vins a été conçu dans cet esprit. ■



Bernard Burtschy.

FONBLANC/LE FIGARO MAGAZINE

- Achetez les premiers jours
- Prix canon sur les bordeaux 2006, grandes et moyennes bouteilles
- Méfiez-vous des prétendus coups de cœur et des conseils intéressés
- Prix : toutes les enseignes se surveillent

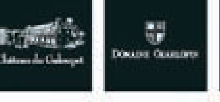
Par Bernard Burtschy

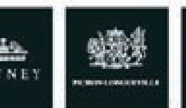


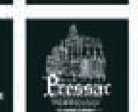
UNE GAMME DE VINS D'APPELLATIONS PRESTIGIEUSES ÉLEVÉS ET MIS EN BOUTEILLE EN PARTENARIAT AVEC DE GRANDS CHÂTEAUX ET DOMAINES

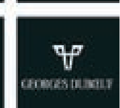
Une nouvelle gamme permanente à découvrir en exclusivité chez Géant Casino et dans les Supermarchés Casino, dès le 9 septembre pendant le Salon des Vins.

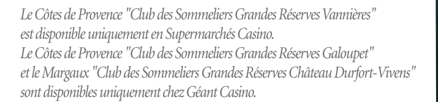










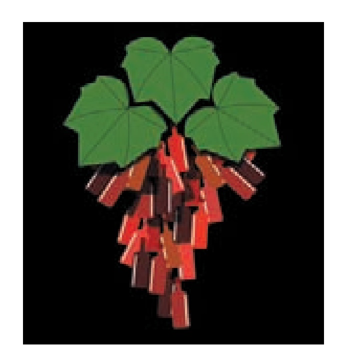

Le Côtes de Provence "Club des Sommeliers Grandes Réserves Vannières" est disponible uniquement en Supermarchés Casino.
Le Côtes de Provence "Club des Sommeliers Grandes Réserves Galoupet" et le Margaux "Club des Sommeliers Grandes Réserves Château Durfort-Vivens" sont disponibles uniquement chez Géant Casino.



Casino. C'est bien parce que c'est vous.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Trouvailles, émotions et bonnes affaires



Dénicher les plus belles affaires de nos vignobles ? Trouver ces vins au sommet de la qualité et de l'émotion qui savent rester modestes quand on parle d'argent ? Difficile, lorsque l'on n'est pas expert, et que l'on n'a pas une grande enseigne derrière soi ! Pour vous, les 5 acheteurs Auchan se transforment en « têtes chercheuses ». Parmi les centaines de vins proposés par la Foire aux Vins Auchan, à côté des très grandes –voire très rares– bouteilles ou des vins de copains qu'ils ont sélectionnés, voici 9 de leurs Coups de Cœur. Des vins triés sur le volet, choisis pour leurs qualités gustatives, leur potentiel et leur rapport qualité/prix imbattable.



F. Botté

Saumur AOC Château d'Eternes
Le Grand Clos 2005 **5,99 €**
Dans l'enceinte de ce château remontant au IXème siècle, les vignes descendent doucement un coteau exposé au sud. Ce vin, mûr, charnu et soyeux, exprime la beauté et la richesse de cet endroit secret, presque plus proche de Chinon que de Saumur.

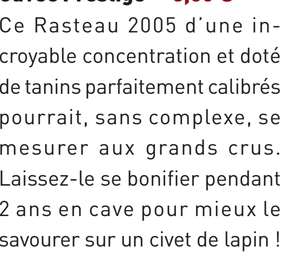
Cabernet d'Anjou AOC
Domaine des Grandes Vignes Péché de Vignes 2007 **3,40 €**
Ce vin est le fruit du travail acharné de Laurence, Dominique et Jean-François Vaillant qui apportent le même soin à leur Cabernet qu'à leurs meilleurs Layons et Bonnezeaux. Fraise et framboise écrasées, bouche riche, sucrée et acidulée : un petit péché…

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC
Clos du Poyet 2007 **3,60 €**
Ce clos de vieilles vignes de plus de 50 ans livre un vin gras aux arômes de fruits blancs et de fruits secs, finement citronné et à la structure ciselée. Mais c'est sa belle finale, très saline, qui donne une furieuse envie de fruits de mer !



M. Creswell

Côtes du Rhône Villages AOC
Rasteau 2005
Cuvée Prestige **8,50 €**
Ce Rasteau 2005 d'une incroyable concentration et doté de tanins parfaitement calibrés pourrait, sans complexe, se mesurer aux grands crus. Laissez-le se bonifier pendant 2 ans en cave pour mieux le savourer sur un civet de lapin !





PARTAGEZ LEURS COUPS DE CŒUR



Echangez avec les acheteurs Auchan ! Ils vous laissent leur adresse e-mail sur chaque bouteille Coups de Cœur reconnaissable à sa collerette rouge. Et découvrez l'ensemble de la sélection à la rubrique Coups de Cœur sur auchan.fr. Les 5 acheteurs vous y attendent…

PHOTOS : FRANCO TINÉ, LH @ FOTOLIA.COM ; DR.
M&A > Messages & associés



Bordeaux Supérieur AOC Château Chapelle Maracan 2006 **4,50 €**
Cette propriété est suivie par Stéphane Derenoncourt depuis 2006 et ça se voit ! Une belle robe brillante, un nez de petits fruits rouges, une bouche soyeuse, structurée par des tanins fondus et harmonieux. Un vin de plaisir à prix très doux.

Saint Emilion Grand Cru AOC Château Armens 2006 **14,95 €**
A. de Malet Roquefort et S. Derenoncourt, font franchir un nouveau palier à ce château. Plus de puissance et de précision, un bouquet aromatique et ample qui impressionne par son fruit ; des tanins élégants. A découvrir ou à redécouvrir !

Saint-Estèphe AOC Château Sérilhan 2006 **10,95 €**
Une propriété au sommet de son appellation ! Son 2006 présente un bouquet exubérant de fruits rouges et noirs bien mûrs, une bouche charmeuse où se dessine un fruit éclatant et prometteur. La révélation de ces dernières années !

F. Matysiak

Pour connaître les dates de la Foire aux Vins de votre magasin Auchan, rendez-vous sur www.auchan.fr



P-E. Pinte

Corbières AOC Rouge 2006
L'extrême de Castelmaure **9,95 €**
Les enfants du roc cassent la baraque ! La cave d'Embrès-et-Castelmaure a encore frappé avec cette cuvée qui distille petits fruits rouges, complexité aromatique, épices, puissance, équilibre et fraîcheur. Sanguin et de haute volée !



B. Tiberghien

Mâcon AOC Aze 2006
Domaine du Clos de Fourchis **5,75 €**
Une robe brillante, avec des reflets verts ; au nez, des notes florales ; en bouche rondeur, fraîcheur du millésime, intensité aromatique de fruits, pomme, poire ; un vin qui se décode vite, à boire entre amis !



OSEZ LES MAGNUMS !

Equivalent à deux bouteilles classiques de 75cl, le magnum fait coup double : il permet une meilleure conservation du vin en cave et c'est le format idéal pour un dîner convivial. Extrait du catalogue :

- Château Sérilhan Saint-Estèphe 2006 21,90 €
- Château Coufran Haut-Médoc 2005 27,00 €
- Château Joanin Bécot Côtes de Castillon 2006 31,00 €
- Château Labégorce Margaux 2006 37,00 €
- La Fleur de Bouard Lalande de Pomerol 2006 49,00 €
- Château Sociando Mallet Haut- Médoc 2006 57,00 €
- Château Talbot Saint-Julien 2006 59,90 €
- Château Beau-Séjour Bécot St-Émilion 2006 89,00 €



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PASCAL SITTLER/REA

25 % du chiffre des ventes de vins provient des foires annuelles.

Leclerc
Toujours n°1 en France

Foire aux vins : à partir du 24 septembre dans l'ensemble des magasins.

C'est Leclerc qui a inventé le concept des foires aux vins. Ses premières enseignes de l'Ouest se sont lancées dès 1973. Les foires se sont généralisées à l'ensemble des magasins en 1980. Leclerc continue à être le numéro un en France. Les foires aux vins représentent 25 % du chiffre annuel de son rayon vins qui vend 225 millions de bouteilles par an. Certains magasins comme le Leclerc de Quimper, qui est un des meilleurs cavistes de France, ont une stratégie très audacieuse. L'offre de l'ensemble des magasins est organisée autour d'une sélection de « 103 crus à prix Leclerc et 39 incroyables ». Le cœur est centré autour des bordeaux 2006, qui sont proposés à des prix très compétitifs. Après des 2005 de grande qualité et très médiatisés mais hors de prix, les 2006 représentent le vrai millésime de l'amateur. Certes, la garde est moins grande, mais qui s'en soucie aujourd'hui ? Ils tiendront une bonne dizaine d'années. Les prix tendres proposés montrent qu'il n'y avait aucun raison de les acheter en primeurs.

Depuis plusieurs années, l'enseigne a fait de gros efforts sur les vins d'autres régions. Si la Bourgogne, par sa petitesse, a du mal à fournir les 500 centres Leclerc, le Rhône et le Languedoc se signalent par la qualité d'une sélection de vins à prix raisonnables.

Comme l'année dernière, le site internet est très fourni et donne, en avant-première, le descriptif de ses « incroyables » et, en version interactive, les offres de chaque magasin *(www.foireauxvins-leclerc.com)*. ■

LES VINS À MOINS DE 10€

BERGERAC 2006
Château Monestier La Tour

Amoureux du vin, son propriétaire hollandais a fait appel au meilleur conseiller de Bordeaux pour élaborer un vin rouge tout en nuances et en délicatesse dont l'élégance ne passe pas inaperçue à table.
Prix : 4,95 €.

PINOT BLANC 2007
Domaine Paul Blanck

Issu d'un cépage très charmeur et élaboré par un des meilleurs domaines, ce vin blanc d'Alsace séduit, par sa rondeur, de l'apéritif jusqu'aux viandes blanches, mais sa tenue éblouira l'amateur le plus blasé.
Prix : 5,50 €.

MINERVOIS CUVÉE AGELLUM 2007
Château d'Agel

Ce beau vin rouge du Languedoc est superbement ouvert, avec une bouche souple et ronde et pleine de fruit, qui se croque avec charme. A boire sur ce fruit immédiat dans les dix-huit mois.
Prix : 5,90 €.

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2006
Château de Reignac

Sur le papier, il n'est « que » bordeaux supérieur, mais, élaboré de main de maître, ce vin rouge n'hésite pas à faire la pige à des vins plus huppés trois ou quatre fois plus chers. L'habit ne fait pas le moine.
Prix : 7,95 €.

POUR LES GRANDES OCCASIONS

FRONSAC 2006
Château de La Dauphine

Même si son patron est l'actionnaire d'une grande enseigne concurrente, Leclerc n'a pas hésité à sélectionner ce beau bordeaux rouge impeccablement vinifié et qui se gardera une bonne dizaine d'années.
Prix : 12,50 €.

MÉDOC CRU BOURGEOIS 2006
Château Rollan de By

Voilà un autre Petit Poucet qui terrasse les grands bordeaux rouges à l'aveugle. Admirablement élaboré et sans aucune raideur, il peut se boire dès à présent, mais il continuera à progresser dans les cinq prochaines années.
Prix : 12,85 €.

GEVREY-CHAMBERTIN 2006
Domaine Harmand Geoffroy

Moins médiatique que d'autres, Gérard Harmand élabore des grands vins rouges de la Côte de Nuits. Changeant son fusil d'épaule, ce beau gevrey a gagné en élégance, et il se gardera au moins huit ans.
Prix : 18,90 €.

LES GRANDES BOUTEILLES À GARDER

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2006
Maison Chapoutier

Souple et suave, tout en rondeur et en fruit, ce grand rouge du Rhône ne ressemble pas à l'image des puissants châteauneuf-du-pape. Mais il ne faut pas se méprendre, il évoluera bien en bouteille.
Prix : 22,50 €.

HAUT-MÉDOC CRU CLASSÉ 2006
Château La Tour Carnet

Racheté par Bernard Magrez, ce grand médoc produit des rouges de grand calibre qui défraient la chronique. Son format en magnum le destine aux belles occasions et à la grande garde.
Prix : 52,90 € en magnum.

SAINT-ÉMILION 1ER CRU CLASSÉ 2001
Château Figeac

Le prix n'est pas donné, mais le vin est remarquable en tout point, même par son prix. Issu d'un très beau millésime, ce vin de très grande garde commence à s'ouvrir lentement. Une bouteille magnifique.
Prix : 65 €.



CLAUDE PRIGENT/LE TELEGRAMME/MAXPPP

N'hésitez par à demander le conseil avisé de l'un des animateurs du rayon vin.

Carrefour
Un trésor de catalogue

Foire aux vins du 10 au 20 septembre 2008

Pour établir sa sélection, Carrefour a réuni 300 professionnels qui ont dégusté à deux reprises tous les vins à l'aveugle. Les vins notés moins de 12/20 ont été éliminés. Parmi les 450 vins retenus, figurent 150 grands bordeaux du superbe millésime 2005, très recherché sur le marché mondial, où son prix s'envole. Proposé à un prix raisonnable, il faudra se précipiter dès l'ouverture. Il n'y en aura pas pour tout le monde.

Les autres vins sont très diversifiés. L'enseigne a astucieusement privilégié quelques producteurs vedettes, partenaires depuis longtemps, tels que Jean-Marc Brocard (Chablis), Jean-Luc Colombo (Rhône et Sud), Denis Dubourdieu (Bordeaux) ou Henry Marionnet (Loire), dont les vins sont toujours de haute tenue. Pour la Bourgogne, point faible traditionnel de toutes les foires aux vins, l'enseigne a fait appel à Frédéric Magnien pour la Côte de Nuits et à Christophe Cordier pour le Mâconnais. Ces deux jeunes producteurs et négociants figurent parmi les grands espoirs de la région, et leurs productions sont remarquables.

Pendant toute la foire aux vins, les conseillers Carrefour, qui sont des amateurs de vins, orienteront l'acheteur selon ses goûts. Le traditionnel catalogue des vins dépasse son but pour devenir une mine de bons conseils. On le retrouvera sur internet *(www.carrefour.fr)*. ■

LES VINS À MOINS DE 10€

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 2007
Garance

Jean-Louis Trintignant n'a pas raté son coup avec ce vin charmeur et suave qui accompagnera avec bonheur les viandes mijotées.
Prix : 4,95 €.

TOURAINE GAMAY
Terroir des Silices d'Henry Marionnet

Un superbe vin rouge de fruit très goûteux d'un velouté ravageur immédiatement accessible qui accompagnera toutes les viandes et qui se boit tout seul, pour le plaisir.
Prix : 5,20 €.

VIOGNIER LA VIOLETTE 2007
Jean-Luc Colombo

Très aromatique, frais et printanier, ce vin blanc qui séduit par son charme direct, occupera toute la place de l'apéritif aux entrées froides.
Prix : 5,50 €.

MÂCON CHARNAY 2007
Vieilles Vignes Christophe Cordier

Ce jeune producteur talentueux propose un élégant bourgogne blanc assez charpenté pour tenir sur une viande blanche.
Prix : 9,95 €.

POUR LES GRANDES OCCASIONS

CHABLIS 1ER CRU VAUCOUPIN 2007
Jean-Marc Brocard

Ce blanc de Chablis est élaboré dans les règles de l'art et il sera encore meilleur dans un an ou deux. Présent selon les magasins, le Côte de Jouan du même domaine lui est équivalent.
Prix : 12,50 €.

PESSAC-LÉOGNAN 2005
Château Picque Caillou

Ce grand bordeaux rouge des graves qui vient de la prestigieuse appellation Pessac Léognan commence à s'ouvrir, mais il évoluera favorablement pendant au moins cinq ans pour accompagner une côte de bœuf.
Prix : 14,95 €.

CHIANTI CLASSICO 2006
Fonterutoli Mazzei

Si beaucoup de chiantis sont décevants, Fonterutoli figure parmi les meilleurs vins rouges d'Italie avec un vin d'une belle tenue qui se bonifiera une bonne dizaine d'années.
Prix : 15,50 €.

CÔTES-DE-NUITS 2005
Cœur de Roches Frédéric Magnien

Frédéric Magnien est un des meilleurs producteurs de la Bourgogne et son côtes-de-nuits est une belle introduction à la magie des grands bourgognes. Il se gardera une petite dizaine d'années.
Prix : 16,90 €.

LES GRANDES BOUTEILLES À GARDER

HAUT-MÉDOC 2006
Château Sociando-Mallet

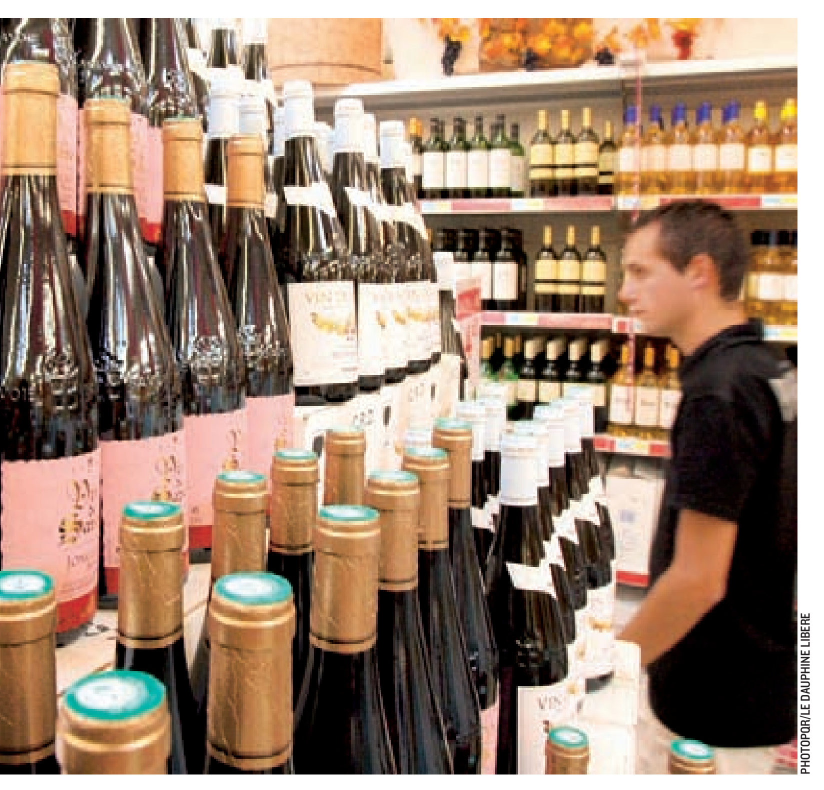
Ce cru n'est pas classé, pourtant il brûle la politesse, avec une grande régularité, aux crus les plus huppés 10 fois plus chers. Cinq ans de patience.
Prix : 29,95 €.

SAINT-ESTÈPHE 2006
Château Haut Marbuzet

Classé cru bourgeois exceptionnel en 2003, Haut-Marbuzet s'assouplira dans deux ou trois ans et il restera à haut niveau pendant une bonne quinzaine d'années.
Prix : 33 €.

PESSAC-LÉOGNAN 2005
Château Marlartic Lagravière

Ce grand bordeaux rouge est une remarquable réussite qui défiera les décennies avec un vin complet d'un rare équilibre.
Prix : 35 €.


PHOTOPQR/LE DAUPHINE LIBERE

Hésitation devant un grand choix de bouteilles à prix particulièrement doux.

Casino
Grands noms à la rescousse

Foire aux vins, du 9 au 20 septembre 2008 pour les hypermarchés et les supermarchés.

Casino a décidé de frapper un grand coup. Sous la marque Club des Sommeliers Grandes Réserves, le groupe lance une gamme permanente de 13 vins à sa marque signés par des grands noms du vignoble. Le pauillac est signé par Pichon Longueville, le sauternes par Suduiraut, le margaux par Durfort Vivens et le gevrey-chambertin par Philippe Charlopin, entre autres. Ces références se positionneront entre 9 et 21 euros et ont vocation à rester dans les rayons.

La gamme spécifiquement foire aux vins n'est pas oubliée pour autant. L'équipe Casino a sillonné le vignoble et a retenu 800 vins parmi 4 000. L'offre est adaptée à chaque région et s'articule autour de quatre propositions régionales (Nord-Ouest, Nord-Est, Sud-Est et Sud-Ouest). L'offre bordeaux qui est commune à l'ensemble des magasins, tout comme les 84 vins « coups de cœur », offre une belle sélection de tous les grands vins. Pour compléter cette offre, d'autres grands vins (ils sont 49) sont disponibles à la commande. Par ailleurs, pour ne pas tomber dans l'élitisme, 70 % des vins sont vendus à moins de 8 euros.

Des conseillers et des viticulteurs seront présents durant toute la foire pour éclairer les amateurs de vins, tout comme les débutants. De nombreux points de vente organiseront des soirées d'inauguration avec dégustations et offres exclusives. Le catalogue des vins sera consultable en ligne *(www.geantcasino.fr)*. ■

LES VINS À MOINS DE 10€

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES-LAUDUN 2007
Château Saint-Maurice

Une petite merveille de souplesse et de rondeur, d'une étonnante longueur, avec un joli rebond en finale et une vraie personnalité, certes flatteuse, mais d'une belle densité. A boire sur son fruit enjôleur.
Prix : 4,50 €.

BEAUMES-DE-VENISE 2006
Les Garrigues d'Eric Beaumard

Elaboré par un célèbre sommelier vice-champion du monde, cette cuvée de rouge est pleine et dense, avec une belle longueur et une séduisante finale de cuir. A boire sans se presser dans les deux ans.
Prix : 7,20 €.

CROZES-HERMITAGE 2006
Maison Chapoutier

Encore très jeune, ce beau vin rouge issu du cépage syrah mérite une petite année de garde pour s'épanouir totalement.
Prix : 9,95 €.

POUR LES GRANDES OCCASIONS

MONTAGNY PREMIER CRU LES JARDINS 2006
Château de Cary Potet

Ce vin blanc méconnu de la bourgogne est une belle alternative, à bien moindre coût, aux stars de Meursault qui font payer bien cher leur nom sans que le contenu soit à la hauteur. Ce n'est pas le cas ici, avec un vin de fort belle qualité.
Prix : 12 €.

CRU BOURGEOIS 2006
Château Clauzet Saint-estèphe

Ce cru encore méconnu affiche de grandes ambitions, avec un vin rouge dense et structuré qui mérite un ou deux ans de garde pour s'exprimer. Il n'est pas saint-estèphe pour rien !
Prix : 14,80 €.

COTEAUX-DU-LANGUEDOC 2006
Domaine de l'Hortus Pic Saint-Loup

Véritable référence de son appellation, Jean Orliac a élaboré un vin rouge souple au joli fruit persistant et très suave, mais doté de solides tanins qui lui garantiront une évolution très favorable avec l'âge.
Prix : 15 €.

BANDOL 2005
Château de Pibarnon

Médocain, il aurait été classé à coup sûr. Ce grand cru de la Provence élabore en toute discrétion un superbe vin rouge dans la grande tradition classique, déjà très plaisant et d'un grand vieillissement prévisible.
Prix : 22,25 €, disponible à la commande.

LES GRANDES BOUTEILLES À GARDER

SANCERRE CUVÉE EDMOND 2005
Alphonse Mellot

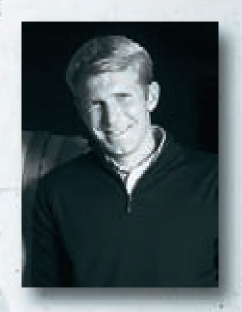
Ce beau vin blanc représente une des meilleurs cuvées de sauvignon élaborées dans le monde. Encore marqué par une touche boisée, il se fondra dans deux ans pour donner place à un vin élégant qui cache sa force sous une impressionnante longueur.
Prix : 29,90 €, disponible à la commande.

CLOS-DE-LA-ROCHE GRAND CRU 2006
Dominique Laurent

Le célèbre négociant de la Bourgogne est un esthète qui sait élaborer, comme personne, des grands crus de la Côte de Nuits très typés et qui évoluent magnifiquement en bouteille. Il faut le garder au moins trois ans avant de l'ouvrir.
Prix : 65 € disponible à la commande.

Grands crus & vins rares : l'engagement d'Yvon Mau





Implanté depuis 5 générations sur la place de Bordeaux, Yvon Mau spécialiste des marques et partenaire attentif de la grande distribution, a choisi récemment de se positionner fortement sur le territoire des crus classés et des vins haut de gamme. Démarche guidée par la conjoncture ou stratégie d'avenir ? Les réponses de Philippe Laquèche, Directeur Général et de Jean Christophe Mau, Directeur des Achats Grands Vins chez Yvon Mau.

- Philippe Laquèche, quelle stratégie comptez-vous développer pour assurer cette montée en gamme ?

Mon objectif s'inscrit dans l'objectif global du groupe Freixenet (qui a racheté Yvon Mau en 2001) de valorisation de portefeuille. Pour Yvon Mau, il est de faire perdurer la démarche qualité de l'entreprise et de poursuivre l'orientation vers l'élaboration et la commercialisation de beaux vins dans la partie valorisée de Bordeaux.

Nous continuons ainsi à investir en amont en tant que producteur avec les Châteaux Ducla, Preuillac et Brown notamment et en tant que partenaire au coeur du vignoble bordelais.

Dans le même temps, notre stratégie s'appuie sur notre gamme Crus Classiques, une gamme de Châteaux situés sur les appellations les plus prestigieuses du Bordelais, distribués en exclusivité, et sur les Grands Crus Classés. En 2004, la reprise de Grands Crus Diffusion, société positionnée à la fois sur les primeurs des crus prestigieux de Bordeaux et les vins rares a contribué à la mise en oeuvre de cette stratégie. En 2008, nous avons travaillé sur les synergies et Jean-Christophe Mau a pris la responsabilité de l'ensemble des achats Grands Vins au sein de notre structure. Nous y gagnerons en efficacité et réactivité.

- Jean Christophe Mau, le haut de gamme, c'est un marché vraiment porteur aujourd'hui ?

Oui et pour deux grandes raisons. Les grands crus de Bordeaux sont devenus de véritables icônes. Et nous observons par ailleurs un engouement mondial pour la gastronomie, ce qui est très favorable à la consommation de grands vins. L'essor de ce marché passe donc par la restauration "étoilée", le duty free, les grandes compagnies aériennes et les chaînes hôtelières, mais aussi par l'émergence de nouveaux continents ou pays comme l'Amérique du Sud, l'Asie, la Russie, l'Espagne...

- Philippe Laquèche, quels moyens comptez-vous mettre en oeuvre ?

Nous avons sélectionné des segments porteurs et nous poursuivons notre travail pour préserver l'équilibre entre la qualité de nos vins, nos marges et le professionnalisme de notre distribution.

Il faut savoir que le groupe Freixenet, leader mondial dans les vins effervescents, développe également une vraie politique de vins tranquilles (45% du C.A..) et démontre sa forte implication dans la production et la distribution de vins.

Nous sommes très présents dans le monde entier grâce aux nombreux bureaux Freixenet qui servent de relais actifs aux quatre coins du monde où nos distributeurs ont été implantés depuis fort longtemps. Enfin, Yvon MAU est connu en France comme acteur de la grande distribution mais nous sommes aussi un acteur de choix en secteur traditionnel ; nous sommes présents dans plus de 10% de la restauration française étoilée. Dans le même temps, nous développons une activité de ventes de grands vins aux particuliers, par correspondance et via Internet avec notre site Mondovino, une façon de répondre très rapidement à la demande d'amateurs de grands crus.

- Jean Christophe Mau, qu'apporte Yvon Mau de plus ou de nouveau sur ce marché de prestige ?

Avant tout une double sécurité. Vis-à-vis des châteaux, nous respectons une éthique rigoureuse de prix, de distribution sélective et d'accords conformes à leurs exigences commerciales. Et pour nos clients nous développons une politique de services qui leur apporte une garantie totale de traçabilité et de qualité, même pour les millésimes les plus anciens. De plus, nous sommes partout proches d'eux à travers un réseau mondial très qualitatif : celui du groupe Freixenet.

- Philippe Laquèche, doit-on conclure qu'il s'agit là d'une véritable stratégie d'avenir et non une démarche d'opportunité ?

Oui tout à fait. Cette stratégie est un travail de longue haleine, un vrai travail de bâtisseur.

La force financière du groupe Freixenet apporte de la crédibilité et du poids à toutes nos actions ; nous répondons aux demandes commerciales des propriétés qui nous font confiance avec un sens de l'éthique et une relation de confiance propre à Yvon Mau.



www.ymau.com



D.R.

Originalité : un grand nombre de vins sont aussi proposés en magnums.

Auchan
Test sur 12 000 bouteilles

Foire aux vins du 17 au 30 septembre 2008.

Depuis plusieurs années, Auchan a mis en place une équipe de professionnels aguerris pour sélectionner les vins présents toute l'année dans les rayons, et ils sont bien entendu sur la brèche pour les foires aux vins. En 2007, Auchan a vendu à cette occasion 11 millions de bouteilles pour 60 millions d'euros dans ses 121 hypermarchés. Pour la foire aux vins 2008, les acheteurs interviennent très en amont. Ils ont testé 12 000 bouteilles pour en retenir 6 000. Les chefs de rayon experts de chaque région viennent ensuite faire leurs choix pour en retenir entre 500 et 600.

Piliers de la foire, les bordeaux représentent un peu moins de la moitié du chiffre d'affaires. Tout y est, du plus modeste au plus prestigieux, surtout en 2006 avec les derniers grands crus 2005 dans des prix à faire rager les acheteurs de vins en primeur. Un nombre non négligeable de ces vins sont proposés en magnums, ce qui est une originalité. L'acheteur de la Bourgogne a su jouer de tous ses talents pour dénicher quelques belles bouteilles, ce qui n'est pas chose aisée dans cette région, certes immense par sa taille, mais toute petite par ses quantités disponibles.

L'offre est aussi largement étoffée dans la Vallée du Rhône avec des vins à tous les prix et dans la Vallée de la Loire, qui brille par la pertinence de sa sélection à petits prix. La collaboration sur le long terme avec 450 viticulteurs, coopératives et négociants porte ses fruits. ■

www.auchan.fr

LES VINS À MOINS DE 10€

BORDEAUX 2007
Malartic Lagravière Rosé de Malartic

L'immense château Malartic Lagravière élabore avec ses saignées un vin rosé de haute tenue qui allie à la fois la friandise immédiate et une structure lui permettant d'affronter, sans déchoir, des repas élaborés.

Prix : 6,50 €.

WALDEN 2006
Côtes-du-roussillon

Le remuant Hervé Bizeul réussit son projet collectif avec un vin rouge souple et rond, charmeur et lisse, loin des médiocrités ambiantes, à boire tel quel sur le fruit à un prix très raisonnable.

Prix : 6,95 €.

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES 2005
Cave de Rasteau Cuvée Prestige

La remarquable cave coopérative de Rasteau a produit un beau vin rouge dense et compact élaboré à partir d'une belle matière droite avec un joli fond et des tanins patte de velours. A boire dans les trois ans.

Prix : 8,50 €.

POUR LES GRANDES OCCASIONS

CHÂTEAU VRAI CANON BOUCHÉ 2006
Canon-fronsac

Repris récemment, ce château magnifiquement situé élabore un vin rouge tout en élégance et en retenue qui continuera à progresser en bouteille pendant au moins cinq ans et tiendra dignement son rang à table face à toutes les viandes.

Prix : 12,95 €.

SAINT-JOSEPH 2006
Tardieu-Laurent Les Lauzières

Le scrupuleux Michel Tardieu a élaboré ce vin rouge avec le souci d'éviter toute lourdeur tout en préservant sa structure et sa longueur, ce qui donne un vin plaisant et séducteur qui se consomme déjà avec passion.

Prix : 14,95 €.

CHÂTEAU CARBONNIEUX 2006
Cru classé de Graves blanc

Valeur sûre, ce célèbre château bordelais élabore des grands vins blancs très purs, délicieux jeunes, mais qui ont la propriété de se complexifier avec l'âge pendant une bonne dizaine d'années.

Prix : 22,95 €.

LES GRANDES BOUTEILLES À GARDER

CHÂTEAU PRIEURÉ LICHINE 2006
Cru classé de Margaux

Depuis sa reprise à la fin des années 90, ce cru classé vole de succès en succès avec des vins rouges veloutés, archétypes de l'appellation Margaux, avec une densité et une structure qui défient les décennies.

Prix : 29,85 €.

CHÂTEAU SIGALAS RABAUD 2006
1er cru classé de Sauternes

Ce vin blanc moelleux conjugue avec bonheur des qualités a priori incompatibles telles que l'élégance et la classe avec une grande richesse. Déjà délicieux, il se transcendera dans une dizaine d'années.

Prix : 29,95 €.

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ 2005
2e cru classé de Saint-Julien

Dans le mythique 2005, cet immense bordeaux rouge atteint une qualité exceptionnelle qui lui permet de rivaliser avec les meilleurs premiers crus. Patientez encore quelques années, car sa garde frise le demi-siècle !

Prix : 69,95 €.


FRANÇOIS BOUCHON/LE FIGARO

Une vitrine pour attirer les clients dans les autres rayons du magasin.

Monoprix, Système U et les autres
La belle percée des plus petits

Foires aux vins : Monoprix du 10 au 20 septembre, Galeries Lafayette du 10 septembre au 4 octobre, Intermarché du 10 au 20 septembre, Shopi du 20 au 28 septembre, Système U du 23 septembre au 4 octobre, Champion à partir du 1er octobre.

Après le succès des foires aux vins de Leclerc dans les années 80, toutes les grosses cylindrées s'y sont mises en misant sur leurs vastes stationnements et leurs chariots qui permettent un transport aisé des flacons pesant plus qu'on ne le subodore au premier abord.

Puis, peu à peu, le succès s'est diffusé vers des enseignes plus petites. Généralement situées en centre-ville – ce qui ne facilite pas les petits problèmes de logistique – elles ont eu longtemps peur de ce frein avant de lancer timidement de petites foires. Les quantités sont forcément moindres, mais ces foires servent de vitrine pour attirer le client le reste de l'année et lui inculquer quelques réflexes d'achat. Ces petites foires ont fini par se pérenniser et elles ont trouvé leur public à l'image de Monoprix qui se taille un joli succès. Une enseigne comme Système U qui, pendant longtemps, n'y a pas cru, a fini par mettre les gros moyens et devenir une des foires aux vins les plus excitantes de ces dernières années.

Pour les mêmes raisons de logistique, les grands magasins ont été pendant longtemps rétifs à l'idée même de foire aux vins. L'inattendu succès de Lafayette Gourmet a remis la gastronomie en selle et le vin a suivi, par un beau rayon d'abord, puis par l'inévitable foire aux vins. Décidément, ces foires aux vins sont partout ! ■

LES VINS À MOINS DE 10€

CLOÎTRE VALERAIS 2007
Côtes-du-rhône
Signargues

Un beau vin rouge à la robe sombre, lisse et plein, de belle facture avec une finale de très belle tenue à tout petit prix. C'est une affaire.
Intermarché.
Prix : 3,50 €.

BORDEAUX 2005
Château Haut Mouleyre

Un joli bordeaux rouge charmeur, joliment épicé, droit et franc, à boire sur son beau fruit dans les deux ans.
Shopi.
Prix : 5,50 €.

MORGON 2004
Dubœuf

Ce beau vin rouge de Morgon a été fort justement récompensé au célèbre concours dit « deux bouteilles » grâce à sa suavité, mais en gardant la structure un peu sévère du morgon qui fait merveille sur un plat de viande blanche.
Monoprix.
Prix : 5,95 €.

POUR LES GRANDES OCCASIONS

HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS 2006
Château Cambon La Pelouse

Issu des graves légères du sud du Médoc, ce bordeaux rouge se démarque par son soyeux et sa grâce, et il est destiné aux amateurs de vins « légers » qui ne sacrifient pas leur structure pour autant.
Système U.
Prix : 12,50 €.

HAUT-MÉDOC 2004
Château Cantemerle

Un beau vin rouge du Médoc construit en élégance et en légèreté sans sacrifier ni le goût ni la densité dans un rapport prix-plaisir remarquable.
Monoprix.
Prix : 13,95 €.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2006
Tardieu-Laurent

Un beau vin rouge élaboré de main de maître avec une belle matière dense, d'une grande longueur et bien structuré, qui se gardera au moins cinq ans.
Système U.
Prix : 17,95 €.

POMEROL 2003
Château Taillefer

Un prix remarquable pour ce beau vin rouge de Pomerol tout en suavité et en rondeur, complètement ouvert.
Monoprix.
Prix : 18,95 €.

LES GRANDES BOUTEILLES À GARDER

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2004
Château Fombrauge

Elaboré avec beaucoup d'ambition, ce rouge a transcendé son millésime pour donner une bouteille très plaisante aujourd'hui, qui peut se garder plusieurs années.
Shopi.
Prix : 21,90 €.

HERMITAGE BLANC 2003
Guigal

Un vin blanc riche et puissant qui s'affinera avec l'âge et qui est prêt, dès maintenant, à accompagner une viande blanche ou un poisson en sauce.
Monoprix.
Prix : 29,95 €.

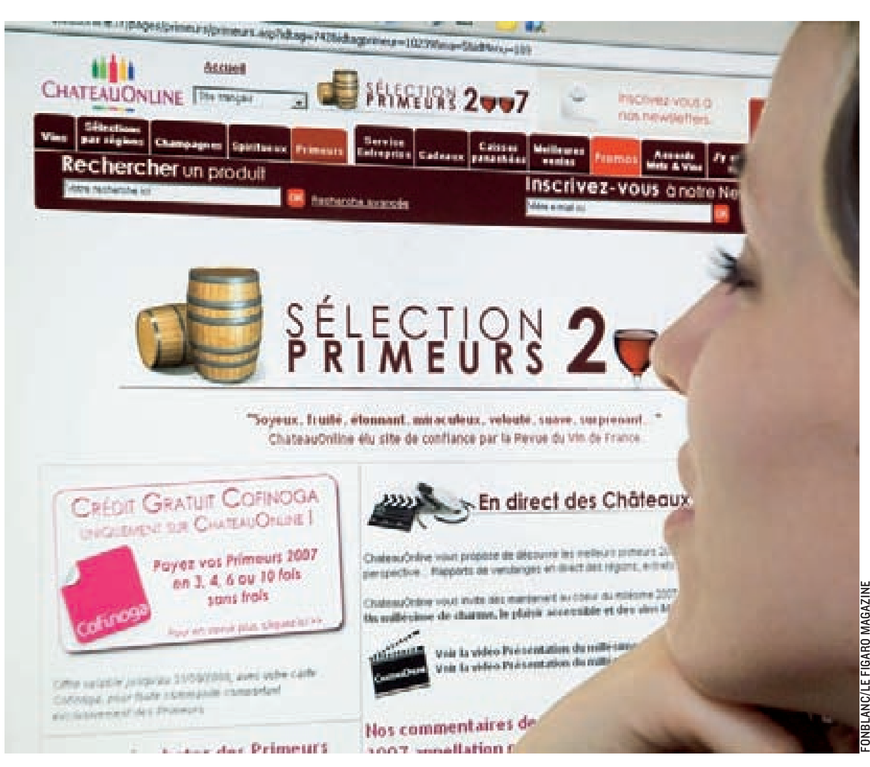
CRU CLASSÉ DE SAINT-JULIEN 2006
Château Talbot

Un beau cru classé tout en dentelle et en équilibre qui sera à son meilleur dans trois ans et qui se gardera une décennie, au moins.
Système U.
Prix : 33,80 €.


EPERNAY - NEW YORK - AILLEURS
CHAMPAGNE
Nicolas
Feuillatte
CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
www.feuillatte.com
CALLEGARI BERVILLE GREY - RCS PARIS B 330 871 831 - Photo : Dex Image / Corbis
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Sites internet
C'est enfin parti !

Foires aux vins en ligne :
« chateauonline. com », du 2 au 9 septembre.
« wineandco.com », du 3 au 23 septembre.
« 1855.com », à partir du 9 septembre.



FONBLANC/LE FIGARO MAGAZINE

A domicile, le consommateur a l'embarras du choix pour commander les meilleures bouteilles sur le net.

Les premiers sites de commerce électronique de vin ont fleuri dès l'arrivée de ce nouveau média. Beaucoup d'entre eux, à l'exemple de ChateauOnline, ont été créés voilà une dizaine d'années, juste avant l'explosion de la bulle internet. Le consommateur, lui, a mis du temps pour s'y habituer et passer sa commande, ce qui n'est d'ailleurs pas pour rien dans l'explosion de la bulle qui avait anticipé un apprentissage plus rapide. S'il lui a fallu du temps pour s'y adapter, il met maintenant les bouchées doubles. Certes, avec ses 20 millions d'euros, le chiffre d'affaires de ChateauOnline est encore relativement modeste, mais il devrait doubler dans les dix-huit prochains mois.

Le commerce électronique a longtemps buté sur la sécurité des moyens de paiement, maintenant largement résolue, et celui du vin sur la logistique et les livraisons, encore perfectibles. La confiance de l'acheteur étant à peu près acquise, tous ces sites, ou presque, se lancent dans des foires aux vins, avec une technique ultra-simple et qui a fait ses preuves : le rabais. A l'occasion du lancement de la 4e édition de Crazy Bordeaux, le site 1855 affiche entre 11 et 38 % de remise sur une sélection de grands bordeaux. ChateauOnline procède de même sur une sélection plus large. La stratégie de Wineandco s'apparente plus à celle de la grande distribution avec une sélection spécifique de 1 500 vins à des prix spéciaux.

Mais tous les sites ne pratiquent pas les foires aux vins. Se considérant comme caviste, Millésima, qui est un des plus grands acteurs dans le monde du vin, n'a pas de programme particulier. En compensation, il propose des actions durant toute l'année, comme récemment trois caisses pour le prix de deux sur une sélection de vins. Ce qui démontre que les stratégies sont loin d'être figées. ■ **B. B.**

LES VINS À MOINS DE 10€

BORDEAUX ROUGE 2006
Château de l'Hoste
Un très joli bordeaux bien fait et à petit prix, souple, élégant, suave, de bonne longueur et de demi-corps avec une jolie finale de cassis.
ChateauOnline
Prix : 4,20 €.

ANJOU BLANC 2001
Domaine des Baumard
La Calèche
Issu de raisins récoltés manuellement, cet anjou blanc sec arrive à maturité avec un vin tout en rondeur et sans aucune agressivité qui séduit par son côté immédiat et très typé.
WineandCo
Prix : 7,20 €.

RIESLING BIO 2003
Wolfberger
La grande coopérative d'Eguisheim s'est lancée dans le bio et bien lui en a pris, car ce vin blanc issu de l'immense cépage riesling garde une belle fraîcheur malgré la chaleur torride de 2003.
WineandCo
Prix : 7,77 €.

POUR LES GRANDES OCCASIONS

CROZES-HERMITAGE 2006
Paul Jaboulet Aîné
Les Jalets
Le cépage syrah donne beaucoup de charme à ce vin rouge joliment dessiné, qui se croque déjà avec plaisir et se gardera cinq ans.
ChateauOnline
Prix : 14,93 €.

CHABLIS PREMIER CRU 2001
Domaine Laroche
Les Beauroys
Un beau chablis arrivé à son apogée qui reste campé sur sa belle fraîcheur, mais les années ont arrondi les angles et rendu le vin plus complexe.
ChateauOnline
Prix : 14,95 €.

GIVRY 2006
Clos du Cellier aux Moines
Elaboré par la famille Devillard, ce premier millésime, après la reprise par Catherine Pascal, tient toutes ses promesses avec un rouge qui se confond par son élégance à un beau Volnay.
ChâteauOnline
Prix : 26 €.

LES GRANDES BOUTEILLES À GARDER

HAUT-MÉDOC 2005
Château Sénéjac
Cru bourgeois
Issu du grand millésime 2005, ce grand rouge du Médoc mérite plusieurs années de cave pour exprimer toutes ses potentialités dans un style qui deviendra suave et doux dès que les tanins seront fondus.
ChateauOnline
Prix : 19,50 €.

RIESLING 2001
Marcel Deiss
Grand cru Altenberg de Bergheim
Cet immense riesling a parcouru la moitié de son chemin pour le vieillissement, mais il continue de progresser avec une droiture exemplaire, ce qui donne d'ores et déjà un des plus grands vins blancs de la planète.
Wineandco
Prix : 42 €.

VOLNAY PREMIER CRU 2005
Jacques Prieur
Santenots
L'archétype du grand volnay, d'autant que Les Santenots mériteraient de passer en grand cru et que 2005 est un grandissime millésime. Un vin rouge de très longue garde qu'il faut oublier au moins cinq ans.
Millésima
Prix : 60 €.



Carole Bouquet « Mon vin sicilien me ressemble »

La présidente du 34e Festival du cinéma américain de Deauville, qui se tient actuellement, a reçu, en Italie, le prix de la meilleure vigneronne étrangère pour le vin doré produit dans son domaine, Sangue d'Oro, en Sicile. Elle nous raconte son aventure.

Carole Bouquet a construit le chai il y a trois ans. Son domaine produit aujourd'hui 14 000 bouteilles.

A peine le Festival du cinéma américain de Deauville achevé, je retourne à Pantelleria, en Italie, dans mon domaine Sangue d'Oro, pour les vendanges. Dès le mois d'août, on a étendu les grappes de raisin au soleil, à même la terre, au pied des vignes, pour concentrer les arômes du muscat. Le vin doré obtenu, un passito de Pantelleria*, ressemble à cette terre du sud de l'Europe, une île entre la Sicile et la Tunisie, au sol aride, qui produit un liquoreux d'une douceur immense ! Dans un verre de passito, il y a les figuiers de Pantelleria, les oliviers, les raisins, les câpres, toutes ces odeurs du sud de l'Italie propres à cette terre volcanique. Un mélange de volupté et de force. On boit ce que l'on sent ici. Un nez d'abricot, de figue et de fenouil sauvage. Une sensation très fruitée en bouche.

On porte la vendange sur les épaules jusqu'en bas

Je suis dans un endroit très reculé, sans eau, sans électricité. Ce vin héroïque est entièrement fait main. Il y a d'énormes pierres entre chaque cep de vigne, eux-mêmes enfouis dans le sol à cause du vent. On porte la vendange sur les épaules jusqu'en bas. Impossible d'amener un camion au milieu des parcelles. C'est un travail très ardu. C'est ça, le contraste de ce vin. Un travail et une terre qui semblent violents produisent quelque chose d'une sensualité démesurée. Il y a trois ans, j'ai construit le chai, et je suis allée chercher l'œnologue avec qui je rêvais de travailler. On produit, aujourd'hui, 14 000 bouteilles de Sangue d'Oro, ce « sang d'or ». J'aime boire mon vin. Je l'adore plus que tout avec des fromages : parmesan, gorgonzola, roquefort, comté, cantal.

Après 12 millésimes, je ne me sens pas encore vigneronne, même si j'ai reçu ce prestigieux prix gastronomique Veronelli de la meilleure viticultrice étrangère en Italie. L'autre jour, j'étais chez Yquem et l'on a fait des dégustations comparatives entre mon vin et ce grand sauternes. Il n'y a rien à dire, l'Yquem est l'Yquem, et mon vin est mon vin... Le Château d'Yquem est très civilisé, c'est la sophistication par excellence. Mon vin vient d'un domaine plus rude.

Au début, je ne pensais pas produire du vin. J'ai acheté un hectare, puis deux, puis des arbres. J'ai rassemblé 10 hectares en rachetant des morceaux de terre à 70 personnes. J'ai commencé par vendre le raisin de mes vignes, puis je suis allée faire du vin chez quelqu'un d'autre. Et l'histoire s'est construite avec le temps. Les muscats d'Alexandrie étaient là, mais envahis par les ronces. Ce vin, c'est ma manière d'être italienne. A travers ce terroir, j'ai l'impression de transmettre la luxuriance et la beauté du Sud. Cette lumière que l'on retrouve dans la robe ensoleillée de ce vin, l'expression liquide d'une culture, d'un pays, d'un terroir. Un jour, on m'a fait boire du Haut-Brion. J'ai eu un choc de volupté, j'avais 21 ans. Aujourd'hui, mes proches me disent que mon vin ressemble à la femme que je suis... »

PROPOS RECUEILLIS PAR CLAUDINE ABITBOL

* Le passito de Pantelleria est un vin de Sicile passerillé comme le vin de paille du Jura.
Sangue d'Oro 2005. Prix : 53 € les 50 cl chez Lavinia, 3, bd de la Madeleine, 75001 Paris *(01 42 97 20 20)*.

Mylène Demongeot
« Avec de Funès, on buvait merveilleusement »

L'actrice, commandeur des Arts et des Lettres, a appris, au Grand Véfour, ce qu'était un bon vin. Elle raconte.

Avec le vin, il faut apprendre le contrôle. Je soutiens Roselyne Bachelot pour interdire la vente d'alcool aux mineurs. Dans mon livre, *Le Piège,* je dis que c'est un produit merveilleux, mais dangereux. Je veux aider les personnes qui vivent à côté d'un alcoolique, comme cela a été mon cas.

Quand j'étais petite, j'avais droit à un verre d'eau avec trois gouttes de vin rouge pour que ce soit plus joli. Quand j'ai commencé à être connue, on m'a emmenée au Grand Véfour, où j'ai appris ce qu'est un bon vin et le choix d'une bouteille par rapport aux mets. C'est un art ! Mon vin préféré reste le meursault. J'aime aussi le Château Puech Haut, un coteau-du-languedoc capiteux. Il m'arrive d'aller chez Lavinia, ce grand caviste parisien, où je déguste un vin espagnol fantastique, le Marqués de Riscal. Sans oublier l'une de mes meilleures amies, une vigneronne, Régine Sumeire, et sa cuvée Pétale de Rose, du château La Tour de l'Evêque.

Je suis fascinée par l'intelligence qu'il faut avoir au moment des assemblages. C'est là que le vin prend sa forme et son caractère définitifs. Pendant toute la période où l'on a tourné les *Fantômas,* avec Louis de Funès, on buvait merveilleusement. Pour moi, la joie du vin reste liée au plaisir de la table. »

PROPOS RECUEILLIS PAR C. A.

***Le Piège,* conversation entre Mylène Demongeot et le Dr Isabelle Sokolow, du service d'alcoologie de l'hôpital de Saint-Cloud (Flammarion). Et bientôt dans un film de Jean-François Davy, où elle joue la mère d'une célibataire paumée, interprétée par Hélène de Fougerolles.**



Le vin préféré de Mylène Demongeot ? le meursault.

FELIX GOLESI/PHOTOPQR/NICE MATIN/MAXPPP



YOURI LENQUETTE/ALAMO

Marie-France Pisier
« Le vin, c'est un personnage »

L'actrice, scénariste, réalisatrice et romancière, raconte son goût pour le vin, breuvage culturel à haute teneur cinématographique.

Il m'arrive de réciter du Mallarmé quand j'ai bu un verre de trop. Entre amis, c'est très convivial. Je suis tombée amoureuse des côtes-de-provence du domaine Ott. Pour les bordeaux, je me laisse conseiller par mes amis. Les souvenirs les plus formidables sont après le spectacle. Le vin, c'est la fête, la récompense. Passer à table sans un verre de vin, ce serait triste. Les gens qui boivent du lait ou du Coca-Cola, je les regarde d'un drôle d'œil. Pour moi, qui suis née au Vietnam sur les hauts plateaux, puis ai vécu en Nouvelle-Calédonie, le vin c'est la France. C'est quelque chose qui vous traverse le corps et qui va vers l'esprit, qui vous rend plus vif. Une sorte de sensualité et de rapport au monde. A côté de ça, il y a un vrai problème d'alcool chez les adolescents. En boîte de nuit, c'est moins du vin qu'ils « picolent » que des alcools forts. Quand je prends un verre de vin, je n'ai pas l'impression de me droguer.

Je me souviens d'un film d'Alain Resnais où il y avait la circulation d'une bouteille de vin, magnifiquement mise en scène. Le vin était comme un personnage. Il me semble que c'était un pouilly-fumé, ce blanc très célèbre. Je n'ai pas de culture du vin, mais une approche sensuelle. Tout le langage autour du vin, j'adore ! Il y a des gens qui en parlent merveilleusement. »

PROPOS RECUEILLIS PAR C. A.

Marie-France Pisier joue Léa dans *Revivre,* de Haim Bouzaglo, diffusé en deux épisodes sur Arte à l'automne. Au théâtre, dans *Le Nouveau Testament,* de Sacha Guitry, mis en scène par Daniel Benoin.

COMMUNIQUÉ

FOIRE AUX VINS CARREFOUR À PARTIR DU 10 SEPTEMBRE

GRANDS MILLÉSIMES ET BELLES TROUVAILLES laissez-vous séduire !

Des grands crus au meilleur de leur forme et des appellations plus accessibles, avec une sélection experte de plus de 400 vins, la Foire aux Vins Carrefour est LE rendez-vous incontournable de l'amateur. En voici un aperçu, avec en vedette le prestigieux millésime 2005...

CHÂTEAU BESSAN SÉGUR 2005

Médoc cru bourgeois

Nouvel incontournable de l'appellation, ce cru bourgeois du nord du Médoc n'aura pas besoin d'attendre pour être dégusté… Du fruit et de l'équilibre, il offre déjà toutes les qualités de son terroir.

6,50 €



CHRISTOPHE CORDIER VIEILLES VIGNES 2007

Mâcon-Charnay

Ce mâcon est un vin ambitieux, très haut de gamme en regard de son appellation. Nez intense de fruits jaunes avec des touches légèrement grillées : ce cru expressif et équilibré est une belle découverte.

9,95 €
Note RVF* **16/20**



JEAN-LUC COLOMBO LE PAVILLON DES COURTISANES 2006

Côtes du Rhône Villages Cairanne

Encore une réussite des Côtes du Rhône Villages. Caractéristique des jolis vins de Jean-Luc Colombo, ce Cairanne a la bouche soyeuse, des arômes chaleureux et des tanins qui s'arrondiront avec le temps. Un vin à suivre de près.

9,90 €
Note RVF* **14/20**



CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE 2005

Pessac-Léognan

D'une extrême finesse, aromatique et chaleureux, le millésime 2005 tutoie les sommets avec une concentration d'anthologie et une architecture parfaite entre la densité, la fermeté et la longueur.

35 €
Note RVF* **18,5/20**

CONSULTEZ LE CATALOGUE

Vous y trouverez tout le travail de sélection des experts Carrefour. Grands crus et futures stars, des vins pour tous les goûts et toutes les occasions, sans oublier bon nombre de bonnes affaires. Assorti de conseils, de notes et autres avis de spécialistes, c'est un vrai guide d'achat qui vous permettra d'effectuer votre sélection à l'avance.

Rendez-vous également sur www.carrefour.fr



Le choix des experts : des distinctions à suivre de près

***Tous les vins de la Foire aux Vins Carrefour** ont fait l'objet d'une sélection rigoureuse après dégustation par des professionnels de la filière vin. Carrefour a également soumis certains vins au comité de dégustation de la Revue du Vin de France (RVF). Et tous ont été scrupuleusement notés…

Les «Découvertes Carrefour». Elles distinguent de beaux vins de caractère à prix attractif. Soumis à l'exigence de professionnels, ces vins sont l'occasion de sortir des sentiers battus et de dénicher les valeurs montantes. Une façon d'étoffer votre cave en dépensant moins.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



BORDEAUX

La fière équipe féminine de château Soutard : Véronique Corporandy, Claire Thomas-Chenard et Aymone Fabre.

OLIVIER ROUX

Véronique, Claire, Aymone Une fusée à trois étages

Château Soutard. Un but : hisser leur vin au niveau des premiers crus.

Le casting de charme de Soutard ? La blonde tenace, c'est Claire Thomas-Chenard, directrice d'exploitation ; la brune pragmatique à l'accent chantant, c'est Véronique Corporandy, maître de chai ; la chevelure ondoyante, pudique et toujours de bonne humeur, c'est Aymone Fabre, responsable du marketing et de la communication. Assurément, cet assemblage-là est unique dans un grand cru classé de Saint-Emilion. Il est vrai que le château Soutard a toujours été à l'avant-garde dans bien des domaines. Et quand, en 2006, La Mondiale en devient propriétaire, elle n'a pas dérogé à cette tradition. Elle a déjà recruté, en 1999, Claire, 27 ans, comme responsable d'exploitation du château Larmande, leur autre grand cru classé de Saint-Emilion. Le CV de cette fille d'ingénieurs chimistes et œnologues depuis quatre générations mentionne un BTS viticœno du lycée viticole de Blanquefort et un diplôme d'œnologie de l'université de Bordeaux. Par sa rigueur et ses méthodes de dentellière la jeune femme en impose.

Lorsqu'en 2006 La Mondiale acquiert Soutard, la voilà nommée directrice d'exploitations, au pluriel. Le trio féminin est déjà formé. En 2002, Claire avait fait appel à Véronique, rencontrée lors d'un stage dans une coopérative ; même diplôme, même passion partagée pour le vin, inoculée par un père chargé des agréments à l'Inao. Croisée lors d'une dégustation à Londres, Aymone, sept générations de viticulteurs languedociens derrière elle, belles études Sup de Co, Enita et expérience de terrain (château d'Issan, château Corbin), complétera le tableau en 2006. Leur force ? *« Nous sommes toutes les trois à l'écoute de ce que donne la nature pour faire ressortir le caractère du vin. Et puis, il y a une grande franchise entre nous. On connaît chacune notre place. Et nos discussions sont constructives »*, analyse Claire. Leur challenge ? *« Hisser Soutard au rang des 1ers crus classés B de Saint-Emilion. »*

BRIGITTE DUCASSE


Les deux sœurs Cordier ont fait prospérer le domaine familial.

OLIVIER ROUX

Nancy et Lorraine Cordier
Le destin inattendu de deux sœurs

Château Talbot. Au décès de leur père, elles sont brusquement devenues propriétaires. Défi relevé brillamment !

Il faut donc, pour être propriétaire d'un grand cru, en être en quelque sorte amoureux », écrivait Désiré Cordier en évoquant le château Talbot acquis en 1917. Des propos que reprennent bien volontiers à leur compte ses arrière-petites-filles Lorraine et Nancy, qui ajoutent, à l'aune de leur propre expérience : « *Il faut beaucoup d'humilité, un travail énorme et un mode de fonctionnement collégial.* » En 1993, au décès brutal de Jean Cordier, leur père, ce fut comme une évidence. Pas question de lâcher ce grand cru classé de Saint-Julien qui berça leur enfance. Mieux, il fallait maintenir au plus haut degré l'âme de ce cru, tout en épousant son époque. Mission accomplie.

Pourtant, même associées au développement du château, elles n'étaient pas préparées à la relève. Et de confier : « *Comme tous les hommes de sa génération, notre père n'imaginait pas que nous puissions, nous, ses filles, lui succéder. Mais, le moment venu, nous n'avons eu aucun doute. L'infrastructure était parfaite, l'équipe en place, très solide. Et puis, nous étions viscéralement attachées au domaine.* »

Nancy, la cadette, est une pousse terrienne, plus souvent dans les vignes qu'au chai. Enfant, elle dévore la grappe au cep. Adulte, elle croque les cours de l'Enita sur les métiers de la vigne et du vin, puis les cours d'œnologie de l'université de Bordeaux. Des cours de dégustation complètent sa formation. Puis elle devient parisienne, maman comblée de trois enfants. Aujourd'hui, elle n'a aucun mal à se partager entre la capitale, où elle réside, le Médoc et la Provence où, depuis 2003, elle possède avec son époux le domaine de Saint-Andrieu.

Lorraine, l'aînée, est une âme sensible, passionnée de lecture, d'antiquités et de pêche au bar dans le bassin d'Arcachon ! Mais l'essentiel reste cette passion de la vigne en héritage. Elle aussi a enrichi son patrimoine d'une seconde propriété, le château Sénéjac, un cru médocain acquis avec son mari en 1999. Tout comme sa sœur, qui ne veut pourtant rien imposer à ses enfants, l'espoir secret de Lorraine est de transmettre à son tour le navire amiral de la famille Cordier à sa fille et à ses deux petites-filles.

B.D.

Sylvie Cazes
Un parcours impressionnant

Elle est la première femme élue à la tête de l'Union des grands crus de Bordeaux.

Définir quelqu'un par son contraire, c'est évidemment paradoxal. Mais, dans le cas de Sylvie Cazes, c'est quasi inévitable, tant la stature de Jean-Michel, son aîné de vingt ans, dépasse très largement les frontières de son Médoc natal : non seulement ce dernier a hissé le vignoble familial de Lynch-Bages, 5e grand cru classé de Pauillac en 1855, au niveau d'un 2e, mais il a su créer simultanément un groupe de dimension internationale. Et aussi pressentir l'immense talent d'un Thierry Marx et lui donner les moyens de décrocher 2 étoiles Michelin au Relais & Châteaux de Cordeillan-Bages.

Or, le frère et la sœur sont aussi différents l'un de l'autre que l'eau l'est du feu. Lui, tout en rondeur bonhomme et gasconne ; elle, tout en boule... de nerfs ; lui, madré comme un chanoine gourmand et gourmet, remontant le temps pour redonner vie au hameau de Bages ; elle, précédant son époque pour s'engager dans l'œno-tourisme et offrir, ainsi, une vitrine aux vins du Bordelais.

Si leur père, André Cazes, fut maire de Pauillac pendant près de quarante-cinq ans, Jean-Michel, bien trop occupé à courir le monde, ne s'intéressa guère à la politique. Sylvie, en revanche, élue aux dernières élections municipales, est aujourd'hui maire adjoint de Bordeaux, aux côtés d'Alain Juppé. Beaucoup plus passionné par le vignoble et le vin, Jean-Michel présida longtemps la Commanderie du Bontemps, pour laquelle il inventa le très couru concours des grandes écoles ; très couru parce que de très haut niveau, mais aussi parce que le banquet qui suit la finale se déroule traditionnellement dans le chai d'élevage de Lafite Rothschild...

Rivalité ou mimétisme ? Sylvie a pris, fin juin, la présidence de l'Union des grands crus de Bordeaux, devenant ainsi la première femme élue à ce poste, désormais beaucoup plus opérationnel qu'honorifique. Et si, finalement, à force d'être contraires, le frère et la sœur étaient tout simplement complémentaires ?

V. M.


Sylvie Cazes : elle a précédé son époque pour s'engager dans l'œno-tourisme.

OLIVIER ROUX


Pour mieux vendre le sauternes, Bérénice Lurton a des idées plein la tête.

OLIVIER ROUX

Bérénice Lurton

Le sauternes, à n'importe quelle heure

Château Climens. La nouvelle présidente de l'Union des crus classés de Sauternes veut moderniser l'approche de ce vin.

Le temps n'est plus où l'usage le plus répandu du sauternes se situait à l'heure du *five o'clock*, quand les vieilles dames de la bonne société papotaient autour d'un verre de vin liquoreux. Bérénice Lurton, la toute récente et toute jeune présidente de l'Union des crus classés de Sauternes et Barsac, souhaite en finir avec la vision passéiste de ce vin *« capricieux et fragile »*, qui peut être sublime quand les conditions climatiques sont au rendez-vous. *« Notre vin,* reconnaît-elle, *est mal connu, et son image mérite d'être dépoussiérée. Le produit est inégalable, mais pourtant, on peine à le vendre parce que, le plus souvent, on ne sait pas le boire. »* Avec la nouvelle et dynamique équipe de l'union, qui regroupe 27 prestigieux domaines dont les rendements sont de trois à cinq fois plus faibles que ceux des grands rouges bordelais, Bérénice Lurton veut faire bouger les lignes. Le sauternes, vin de dessert, ou la bouteille unique que l'on ouvre lors des fêtes de fin d'année pour accompagner le foie gras, c'est un destin vraiment trop restreint pour un nectar que François Mauriac voyait brûler dans les bouteilles *« comme les étés d'autrefois »*.

Aussi, la mission prioritaire des nouveaux propagandistes du sauternes sera-t-elle d'offrir une image plus moderne de ce vin fascinant, si difficile à élaborer, mais dont la qualité ne cesse de progresser. La bouteille conservée au frais pour une dégustation salvatrice à n'importe quelle heure de la journée, des alliances gastronomiques parfois osées (crustacés, viandes blanches, mets exotiques ou asiatiques), le petit verre du soir au coin du feu… les idées ne manquent pas pour moderniser l'usage des antiques vins « sapriens ».

Leur nouvelle ambassadrice, en tout cas, a de qui tenir. Elle est la fille de Lucien Lurton, propriétaire d'une dizaine de domaines en Bordelais, qui l'a installée en 1992 aux commandes de Climens, l'un des plus huppés parmi les premiers crus rachetés par la famille en 1971. Une plongée dans le grand bain sauternais qui l'a tout de suite initiée aux difficultés qui l'attendaient, puisque, les deux premières années, la nature ne lui a pas permis de faire du sauternes et ne lui a accordé qu'une chiche récolte en 1994. *« Une grande leçon de vie »*, avoue-t-elle, mais aujourd'hui elle s'extasie devant son *« merveilleux 2007 »* et elle se demande si *« le nectar servi sur l'Olympe était vraiment une exclusivité des dieux »*.

ROGER POURTEAU


Chateau LA LAGUNE
GRAND CRU CLASSÉ
CHATEAU LA LAGUNE
2005
HAUT-MÉDOC



Derrière Sandrine Garbay se profile la célèbre tour du château d'Yquem.

OLIVIER ROUX

Sandrine Garbay

La rapide ascension d'une élève douée

Château d'Yquem. Passionnée de chimie et de biologie, elle se retrouve maître de chai du vin le plus prestigieux du monde.

Ce qui est formidable, chez Sandrine Garbay, c'est son naturel joyeux et sa modestie. Elle a tout juste 38 ans lorsque, en 1998, la voilà nommée maître de chai du mythique Yquem. Aujourd'hui encore, elle reste la première femme à exercer cette fonction dans un 1[er] cru supérieur classé. *« Le fait d'avoir été médiatisée a aidé à lever pas mal de tabous »*, reconnaît cette Bordelaise, maman de deux enfants, que rien ne prédestinait à rejoindre le plus célèbre liquoreux du monde, dans le giron de LVMH depuis 1999. *« J'ai choisi d'étudier le vin, surtout pour son volet scientifique. La biologie, la chimie, l'analyse, c'est tout cela qui m'intéressait énormément. Depuis, face à ce vin d'une puissance et d'une palette aromatique énormes, j'ai pas mal évolué ! »*

Bonne élève, elle enfile les diplômes d'œnologie comme d'autres les perles : DNO, thèse et doctorat. Quand, le moment venu, elle doit trouver un poste, c'est du côté de Bazas, au sud du Sauternais, que ses recherches la portent, son époux venant d'y accrocher sa plaque de pédicure-podologue. Et le miracle se produit. Sur recommandation, la voilà, un jour de juin 1994, face au comte Alexandre de Lur Saluces pour un entretien. Le laboratoire flambant neuf d'Yquem recherche un œnologue. Bingo ! Elle y restera quatre ans. *« Ce fut une formidable école. Le maître de chai de l'époque m'a tout appris. Lorsqu'il a pris sa retraite, en 1997, après quarante-cinq années au service d'Yquem, j'ai encore bénéficié durant un an d'autres compétences. Son successeur, un jeune œnologue, avait une approche très technique, plus scientifique. »* Au départ de ce dernier, Sandrine se sent prête. On lui confie le poste sans l'ombre d'une hésitation. *« Et là, je suis passée d'un seul coup du statut de bonne copine à celui de maître de chai. Ce ne fut pas facile. Il m'a fallu être directive, ce qui n'est pas dans ma nature. Mais ensuite, tout a roulé ! »* Et plutôt dans la voie de l'excellence : avec un bâton de maréchal acquis à 38 ans, c'est une voie royale qui s'ouvre pour Sandrine Garbay.

BRIGITTE DUCASSE

FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



GRAND VINTAGE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



La jolie Diane a tout fait dans les métiers du vin.

OLIVIER ROUX

Diane Flamand
Mariée à un métier très accaparant

Directrice de la collection Barons de Rothschild-Lafite, elle continue de défendre passionnément les vins de marque, trop souvent et trop longtemps vilipendés.

Côté maternel, ses racines sont à Lesparre, tout au nord du Médoc, entre l'estuaire et l'Océan. Mais quand on a un père militaire de carrière, on se retrouve naître à Marseille et on passe son enfance de garnison en garnison, au fil des promotions paternelles et des déménagements qui s'ensuivent. C'est cependant à Bordeaux que Diane Flamand – aujourd'hui directrice de la collection Barons de Rothschild-Lafite – revint finalement pour suivre des études de biologie.

« *Je voulais entrer rapidement dans la vie active,* raconte-t-elle. *Alors, j'ai obliqué vers l'Institut d'œnologie. Et, en 1984, j'ai eu la chance de faire un stage à Lafite Rothschild, qui m'a laissé un souvenir émerveillé.* » Pourtant, l'heure n'est pas encore venue de retourner dans le Médoc. En 1988, elle travaille aux côtés de Robert Skalli, l'homme qui a inventé les vins de cépage avec sa marque Fortant de France, en même temps qu'il réhabilitait les vins du Languedoc-Roussillon. Mais, rapidement, elle se rend compte que l'œnologie ne fait pas tout. Et, en 1991, pendant toute une année universitaire, elle va suivre à Dijon les cours du master spécialisé « commerce international des vins et des spiritueux ».

Quelques années plus tard, ce sera Barton & Guestier, à Bordeaux, l'un des grands négociants de la place, lui aussi spécialiste des vins de marque ; elle voyage un peu partout en France, explorant les vignobles les uns après les autres. Elle y restera cinq ans, avant de rejoindre, en 2004, les domaines Barons de Rothschild-Lafite. « *Je crois que ce qui leur a plu, chez moi, c'est ma double casquette,* dit-elle encore. *Je suis œnologue, je sais faire du vin, mais je collabore aussi quotidiennement avec les gens du marketing, et je suis à même de comprendre leurs contraintes.* »

Difficile, à ce rythme-là, de protéger une vie de famille. « *Difficile ? Certes pas : je suis célibataire. Mon métier est si passionnant qu'il occupe tout mon temps. Plus tard peut-être...* »

V. M.

Françoise de Wilde
Des vies de château à la douzaine

Les 12 Aliénor ouvrent grand les portes de leurs propriétés. Une belle idée.

Qui a eu cette idée folle d'inventer Les Aliénor du vin de Bordeaux ? Françoise de Wilde, en 1994. Rien de tel n'existait alors. Déjà, à la tête du château Ripeau, grand cru classé de Saint-Emilion, cette pionnière eut l'idée d'une association de femmes propriétaires de domaines viticoles : il s'agissait, alors, de faire entendre leur voix face à une interprofession dominée par les hommes. Et d'unir leurs moyens et leurs efforts pour promouvoir leurs vins à travers des opérations originales. Le nom de l'association s'imposa de lui-même, référence naturelle à cette reine qui, la première, exporta médocs et saint-émilion sur les rives de la Tamise.

Quatorze ans plus tard, l'association compte toujours 12 femmes, représentant 12 appellations du Bordelais, équitablement réparties entre rive droite et rive gauche. Le chiffre idéal pour composer et commercialiser le « carton Aliénor » : 12 bouteilles qui reflètent la diversité du vignoble bordelais, avec ses rouges racés, ses blancs secs ou liquoreux, et même un vin bio, le château Gombaude-Guillot (Pomerol), propriété de Claire Laval.

Présidées aujourd'hui par Catherine Craveia-Goyaud, à la tête du château Roumieu (Barsac-Sauternes), les Aliénor n'ont pas pris une ride. Toujours aussi passionnées, aussi dynamiques, elles sont sur tous les fronts : ici, pour des séances de dégustation ; là, sur des salons professionnels ou grand public, en France et à l'étranger. Mais, surtout, elles ouvrent grand les portes de leurs propriétés, comme l'explique Catherine Craveia-Goyaud : « *Notre réseau permet de proposer des parcours œnologiques que nous animons personnellement. Nous disposons, dans nos structures, de chambres d'hôtes, de gîtes, de salles de réception. En fait, nous sommes ouvertes à tout !* »

B. D.

www.bordeaux-lesalienor.fr


Un des sites enchanteurs des Côtes de Blaye, dans le département de la Gironde.

ROY/ANDIA

Champions du rapport qualité-prix
La naissance des côtes-de-bordeaux

La nouvelle appellation a été lancée à Vinexpo Asie, avec un beau succès : le mot « Bordeaux » est une caution !

Injustement oubliés du classement de 1855 établi à l'occasion de l'Exposition universelle, les vins des Côtes de Bordeaux, qui regroupent les côtes-de-blaye, les côtes-de-francs, les côtes-de-castillon et les premières-côtes-de-bordeaux, retrouvent aujourd'hui tout leur lustre. Leur grande qualité et la sagesse de leurs prix séduisent les amateurs.

Cela ne s'est pas fait en un jour. Bien que la vigne soit plantée dans cette région depuis la plus haute Antiquité – dès le IIe siècle, les Romains y enracinent les premiers plants de *Vitis biturica*, l'ancêtre du cabernet –, les vins des Côtes de Bordeaux ne connaissent un véritable essor que depuis la seconde moitié du XVIIe siècle. Grâce à leur excellente aptitude au transport et à la conservation, et surtout à leur accessibilité par l'estuaire de la Gironde, ils deviennent les vins favoris des Anglais, qui les emportent vers les Antilles.

Ensuite, traditionnellement constituées de petites propriétés familiales, les Côtes se sont petit à petit développées, passant d'héritage en héritage. Jusqu'à l'arrivée d'une nouvelle génération de vignerons, qui décident de se regrouper sous la bannière « Vins des Côtes ».

Au départ, ils représentent cinq appellations de cette aire bordelaise. Mais, en cours de route, les Côtes de Bourg ont choisi de faire bande à part. Et l'association n'en compte plus que quatre : les Côtes de Blaye, dans le nord du département ; les Côtes de Francs, sur la rive droite de la Gironde, face au Médoc ; les Côtes de Castillon, plus à l'est, sur la rive droite de la Dordogne, en continuité de l'aire Saint-Emilion ; les Premières Côtes de Bordeaux, sur les bords de la rive droite de la Garonne, de Langon à Bordeaux (et un peu au-delà).

Ces vignerons se sont fédérés pour créer une nouvelle AOC sous la dénomination « Appellation Côtes de Bordeaux contrôlée » et offrir l'alternative, concurrente et plus accessible, aux grandes appellations bordelaises. Il s'agit aussi de placer sur le marché des assemblages de vins de plusieurs Côtes, regroupés sous le nom « Côtes de Bordeaux ». Un regroupement qui va permettre de développer une reconnaissance commune. Beaucoup plus simple pour tout le monde.

Miser à fond sur les exportations

« C'est une très bonne chose, estime Christophe Reboul-Salze, négociant, propriétaire des châteaux Gigault et Les Grands Maréchaux, en premières-côtes-de-blaye. *Le fait de pouvoir apposer la mention "Côtes de Bordeaux" sur les étiquettes va permettre au négoce de développer des marques sur les Côtes et de se démarquer des autres grosses marques de Bordeaux. »*

Cette nouvelle alliance, baptisée maintenant Union des Côtes de Bordeaux (UCB), est présidée, depuis mai dernier, par Florent Dubard, ancien rugbyman de première division. Elle n'attendait plus que l'avis du Comité national de l'Inao (Institut national des appellations d'origine). C'est fait depuis juin. L'Institut vient de donner son feu vert à la création de l'AOC Côtes de Bordeaux pour les quatre appellations.

Cette nouvelle AOC, qui prend effet pour le millésime 2008, se décline en deux niveaux : Côtes de Bordeaux, pour l'appellation générique, et Côtes de Bordeaux, précédé du nom des communes Blaye, Castillon, Cadillac et Francs, pour les appellations communales. Le principe est celui d'un classement : à la base, l'appellation régionale Bordeaux, puis Côtes de Bordeaux tout court, ensuite Côtes de Bordeaux avec l'ajout sur l'étiquette du nom de la commune. Une bonne surprise, au passage : les anciennes premières-côtes-de-bordeaux récupèrent le nom de la commune Cadillac.

Le directeur de l'UCB, Christophe Château, à l'origine du projet, précise les grands principes : *« Notre meilleur outil reste le rapport qualité-prix de nos vins sur les marchés, avec une mise en commun de nos moyens financiers pour que notre communication soit encore plus efficace. Notre objectif est d'augmenter nos exportations de 50 % dans les cinq prochaines années en passant de 10 à 15 % de volumes commercialisés à l'export. »*

■ **BERNARD JOO'**

Bruno Géraud
Un mécène en ses vignes

Aux portes de Bordeaux, il a ressuscité le château Méjean. Et il s'apprête à en faire autant pour le château de La Brède.

C'est son grand-père, *« épicier de campagne »* comme son père, qui lui a donné l'amour des grands vins ainsi que celui des produits du terroir et du travail bien fait. Une triple passion à laquelle il consacre aujourd'hui l'argent qu'il a gagné dans la grande distribution, en rachetant des hectares de graves et en les travaillant à l'ancienne, afin d'y ressusciter des crus oubliés. Le Château Méjean, disparu en 1965, lui doit d'avoir retrouvé sa place sur toutes les bonnes tables du Bordelais ; dès 2005, le guide Parker lui accordait la note plus qu'honorable de 91 sur 100. Et ce, alors que Bruno Géraud n'avait pourtant racheté les 25 hectares de la propriété qu'en 1999, replanté 7 d'entre eux en vigne en 2000 et commercialisé son premier millésime de graves rouge en 2004. La toute première récolte – celle de 2003 « à la troisième feuille » – ayant en effet été perdue deux mois avant les vendanges, hachée à 80 % par un soudain orage de grêle.


OLIVIER ROUX

Bruno Géraud : à La Brède, il a planté sept hectares qui n'avaient jamais été cultivés en vigne.

Mais il en aurait fallu davantage pour décourager cet épicurien perfectionniste ou pour l'inciter à réviser ses ambitions à la baisse. Car, ce qui l'intéresse et le motive, c'est uniquement l'excellence, quitte à dépenser plus et à récolter moins.

Rien n'est donc négligé pour que ses 7 hectares de merlot et de cabernet sauvignon ne produisent que des raisins irréprochables, élevés puis vinifiés dans les meilleures conditions. Son maître de chai, Serge Charritte, pratique l'effeuillage, la vendange verte, la récolte en cagette et le double tri manuel ; le tout, sur un vignoble partiellement enherbé – pour que les pieds s'enracinent plus profondément – et labouré par des juments comtoises de trait – pour éviter que les engins motorisés ne tassent la terre. Quant aux équipements, ils compensent en modernité ce que ces techniques ont d'ancestral : les cuves sont en Inox thermorégulé, les chais, climatisés, et les barriques en chêne (600 euros pièce), changées chaque année.

Patron d'une boucherie à l'ancienne

Cet harmonieux mélange de savoir-faire et de technologie lui servira d'ailleurs aussi pour valoriser sa dernière acquisition : encore un coup de cœur, doublé d'un coup de chance. Alerté par un ami, Bruno Géraud vient en effet de parvenir à décrocher un bail de trente-six ans pour l'exploitation de la ferme et d'une partie des terres qui entourent le fabuleux château natal de Montesquieu, situé à La Brède, à 20 kilomètres au sud-est de Bordeaux. Une commune qu'il connaît déjà très bien pour y avoir ouvert une boucherie à l'ancienne en novembre 2006, ainsi qu'un restaurant gastronomique* en mars 2008.

Deux réussites étonnantes, mais qui paraissent aujourd'hui faciles au regard de l'ampleur du défi qu'il s'est lancé avec le domaine de La Brède : car les lieux, magiques, sont plus qu'à l'abandon. Et Bruno Géraud ne s'est donné que deux ans pour restaurer la ferme (à l'ancienne, bien entendu, en préservant et en modernisant les nombreux équipements de vinification qu'elle contient encore) et guère plus du double pour réhabiliter l'appellation Château de La Brède, qui existait déjà du temps du baron de Montesquieu (1689-1755).

■ **VÉRONIQUE GROUSSET**

* La Table de Montesquieu, tenu par le chef Christophe Girardot, ancien de chez Michel Guérard *(05.56.78.52.91)*.

LES ROUGES 2006

CHÂTEAU BELLE-VUE
Haut-médoc

Repris en 2004 par Vincent Mulliez, ce joli vignoble de 12 hectares bénéficie depuis lors des soins les plus attentifs. Le 2006, presque noir, développe des arômes de griotte et d'épices, tandis qu'en bouche c'est l'équilibre entre la fraîcheur et les tanins fondus qui domine d'abord. Une très jolie réussite.
Prix : 12,60 €.

CHÂTEAU TOUR SÉRAN
Médoc

Jean Guyon (Châteaux Rollan de By, Haut-Condissas, Tour Séran) s'est toujours montré d'une exigence implacable quant à la qualité de ses vins, et d'une sagesse remarquable quant à leurs prix. Résultat : le chef Joël Robuchon a inscrit celui-ci sur les cartes de tous ses restaurants dans le monde.
Prix : 17,88 €.

CHÂTEAU LA TOUR CARNET
Haut-médoc

Sa tour féodale et ses douves signent l'un des plus anciens châteaux du Médoc, remarquablement restauré par Bernard Magrez, qui l'a racheté en 2000. Le vignoble et les équipements en ont aussi profité : ce 2006, quoiqu'un peu opulent, est superbement réussi.
Prix : 19 €.

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR
Saint-estèphe

C'est le premier millésime signé du fameux Michel Rolland, et cela se voit immédiatement : le vin semble plus solide, plus puissant, vinifié bien plus pour s'épanouir longtemps que pour charmer temporairement. Certes, le style change, mais dans le bon sens.
Prix : 25 €.

CHÂTEAU BRANAIRE
Saint-julien

Le vin de Branaire ressemble à son château, élégant et raffiné. Réputé pour une onctuosité fruitée qui touche parfois à la suavité, il développe encore ce caractère cette année, ce qui accentue son tempérament séducteur. Une très jolie réussite, qui mérite d'attendre, si on en a la patience.
Prix : 40 €.


SCHNEIDER D./URBA IMAGES SERVER

Le château Ducru Beaucaillou, fleuron de Saint-Julien, où est élaboré un vin connu du monde entier.

CHÂTEAU PONTET CANET
Pauillac

Alfred Tesseron continue de peaufiner son Pontet Canet avec un soin minutieux. Et son 2006 est sans doute l'un des vins les plus réussis du millésime : au nez, une élégance infinie ; en bouche, un équilibre de cathédrale romane. Le paradis n'est pas loin.
Prix : 62 €.

CHÂTEAU CANON LA GAFFELIÈRE
Saint-émilion

On touche ici à la quadrature du cercle : un saint-émilion exactement typé et pourtant très simple d'approche, dont le côté parfois un peu hautain est immédiatement tempéré par un clin d'œil quasi coquin.
Prix : 65 €.

CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU
Saint-julien

Assurément l'un des plus réussis de son appellation dans ce millésime : une structure délicate, remarquablement équilibrée, aussi exactement réglée qu'une pièce de Feydeau. Un vin qui s'accommodera bien d'une longue garde, mais qui donne d'ores et déjà beaucoup de plaisir.
Prix : 105 €.

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE
Pauillac

Acquis par la famille Rouzaud (champagnes Roederer), ce très joli domaine, qui jouxte le château Latour, sera désormais conseillé par Hubert de Boüard (Angélus). En attendant, le millésime 2006, avec un peu plus de cabernet que d'habitude, se révèle en bouche parfaitement équilibré.
Prix : 130 €.

CHÂTEAU ANGÉLUS
Saint-émilion

L'aristocratie de Saint-Emilion ne compte que deux grands crus classés A (Ausone et Cheval Blanc), mais Angélus confirme cette année encore qu'ils devraient être trois : le vin est impressionnant d'équilibre entre l'élégance et la densité. Grand millésime.
Prix non communiqué.

COUP DE CŒUR

CHÂTEAU LA LAGUNE
Haut-médoc

Caroline Frey, conseillée par Denis Dubourdieu, qui fut son professeur à l'Institut d'œnologie de Bordeaux, continue de pousser La Lagune dans ses retranchements. Le millésime 2006, très mûr, à la fois puissant et élégant en bouche, se montre particulièrement charmeur.
Prix : 42 €. VINCENT MARTINEAU

...D'un château l'autre, la vie du vignoble

Lamarque : un vin de château fort

Au nord de Margaux, le village viticole de Lamarque sert aussi d'embarcadère au bac qui traverse paisiblement l'estuaire de la Gironde pour aller s'ancrer au pied de la citadelle de Blaye, construite par Vauban et désormais classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Mais, en matière d'Histoire, Lamarque n'a rien à envier à sa voisine d'en face, puisqu'il possède le dernier château fort encore debout dans la région. Un vrai château féodal (même s'il a été un peu transformé), avec ses murailles, sa poterne, son donjon, ses meurtrières et autres mâchicoulis. Une bâtisse qui a vu défiler des célébrités, du duc de Gloucester au maréchal de Matignon, en passant par le Prince Noir et le duc d'Epernon. Mais le Château de Lamarque, c'est aussi un vin depuis le XVe siècle. Un cru bourgeois supérieur du Haut-Médoc, issu d'un vignoble de 35 hectares, planté majoritairement en cabernet sauvignon et en cabernet franc (70 %). Ce domaine est dans la même famille depuis plus d'un siècle et demi, puisque Pierre-Gilles Gromand d'Evry, qui en tient actuellement les rênes, est l'arrière-arrière-petit-fils du comte de Fumel, acquéreur du château en 1841. Les connaisseurs aiment ce rouge pourpre solidement charpenté, charnu à souhait et doté d'un riche bouquet aromatique. Lutte raisonnée, amendements et fertilisation issus d'une méthode naturelle... à Lamarque, on respecte la nature et le vignoble. R.P.

Château de Lamarque 2004 : 20 € (*05.56.58.90.03*).


D.R.

Pierre-Gilles Gromand d'Evry et son épouse, dans le parc de leur château de Lamarque.

Un nouveau patron pour Vinexpo

Pour la 15e édition de Vinexpo, qui se tiendra à Bordeaux du 21 au 25 juin 2009, le Salon international des vins et spiritueux aura un nouveau patron. Il s'agit de Xavier de Eizaguirre, directeur général et membre du directoire de la société Baron Philippe de Rothschild. Le nouveau président de Vinexpo Bordeaux succède à Jean-Marie Chadronnier, dirigeant de CVBG Dourthe Kressmann, qui était en poste depuis 2003 et qui a présidé ainsi les trois dernières éditions du Salon. Cinq nouveaux actionnaires ont rejoint, au capital de Vinexpo SAS, les 41 entreprises qui composent la société, aux côtés de la chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux. Il s'agit de Concha y Toro, Les Grands Chais de France, Barton & Guestier, Diageo, Michel Laroche et Sogrape. R.P.

Dans 121 hypermarchés, les grandes foires Auchan

Auchan innove. Cette année, les magnums sont au rendez-vous des foires aux vins. Surtout en bordeaux. Jusque-là réservé à une clientèle de passionnés, le magnum sera à la portée de tous, d'autant que son prix ne sera pas supérieur à celui de deux bouteilles de 75 cl. Le magnum permet une oxydation plus lente, le vin arrivera à maturité plus tard. Belle occasion !

Autre particularité, les bouteilles de Château Grillet, issu d'un domaine d'une superficie minuscule (3,5 ha) détenu par un propriétaire-récoltant (75 € le 2005, dans la région est). Egalement une sélection biologique, à prix abordable. Le bordeaux Château Grand Renard, 3,95 € (disponible en Ile-de-France, nord, est, ouest). Dans le superbe millésime 2005, Auchan propose aussi le grand cru classé Château Faurie de Souchard à 17,95 €.

Vingt-six vins ont conquis les acheteurs Auchan au cours de leurs visites : les « coups de cœur ». Ainsi, le Domaine des Roches Anciennes, côte-de-brouilly 2007 (5,95 €) ou le bordeaux Château Armens 2006 (14,95 €), mais seulement 7 800 bouteilles pour toute la France. Chiffre d'affaires des foires en 2007 : 60 millions d'euros pour 11 millions de bouteilles vendues. M.B. •••

LES BLANCS 2006

CLOS FLORIDÈNE
Graves

Ce joli domaine de 18 hectares, qui produit rouges et blancs, appartient à l'œnologue Denis Dubourdieu, adepte des vins plutôt classiques et surtout élégants. Ce 2006, qui allie superbement intensité et finesse des arômes, en est un nouvel exemple.
Prix : 10,70 €.

CHÂTEAU HOSTENS PICANT
Cuvée des Demoiselles

Yves et Nadine Picant, qui ont relevé l'appellation avec des rouges de haute tenue (cuvée Lucullus), élaborent aussi l'un des meilleurs blancs secs du Bordelais : élégant, généreux, avec un nez de fruits blancs (pêche de vigne) et une bouche remarquablement construite.
Prix : 16 €.

CHÂTEAU TALBOT
Caillou Blanc

Du blanc dans le Médoc ! C'est évidemment un clin d'œil, produit en quantité anecdotique et hors des règles de l'AOC. Ce n'est pas le seul : Mouton Rothschild, Margaux, Lynch Bages en élaborent aussi. Mais celui-ci (85 % sauvignon, 15 % sémillon) est sans doute le plus réussi.
Prix : 16 €.

CHÂTEAU BROWN
Graves

Située sur la zone la plus ancienne du vignoble bordelais, les Graves du Nord, cette belle propriété a fait de formidables progrès en l'espace de quelques années. Les blancs, élaborés par l'œnologue Philippe Dulong, sont remarquables de finesse et d'élégance.
Prix : 20 €.

CHÂTEAU CARBONNIEUX
Pessac-léognan

Propriétaires du vignoble jusqu'à la Révolution, les bénédictins de l'abbaye de Sainte-Croix en vendaient les blancs, déjà réputés, au sultan de Constantinople. Aujourd'hui vinifiés de façon moderne, ils se révèlent pleins de fraîcheur et de fruit dès leur jeunesse.
Prix : 23 €.



ALAIN AUBERT/LE FIGARO

Les époux Cathiard, propriétaires de Smith Haut-Lafitte, sont également collectionneurs d'art.

CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE
Pessac-léognan

L'industriel belge Alfred-Alexandre Bonnie, qui a racheté ce domaine voilà une dizaine d'années, est conseillé par Michel Rolland pour les rouges et Denis Dubourdieu pour les blancs. Malartic Lagravière est déjà reparti pour retrouver tout son lustre d'antan.
Prix : 48 €.

CHÂTEAU MONBOUSQUET
Bordeaux blanc

Non content d'avoir hissé son Château Monbousquet au niveau des plus grands, Gérard Perse lui a offert un hectare de cépages blancs qui produit environ 5 000 bouteilles par an de ce bordeaux générique, travaillé avec le même soin et le même savoir-faire que son grand frère rouge.
Prix : 58,50 €.

CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE
Pessac-léognan

Grand cru classé pour ses rouges, Smith Haut-Lafitte produit aussi en plus petite quantité des blancs qui se distinguent par leur très forte proportion de sauvignon (90 %). Ce 2006, particulièrement équilibré, se révèle à la fois très classique et très complet.
Prix : 62 €.

CHÂTEAU DE FIEUZAL
Pessac-léognan

Repris en 2001 par l'homme d'affaires dublinois Lochlann Quinn, ce grand cru classé pour ses rouges était déjà beaucoup plus recherché pour ses blancs. Et le millésime 2006 confirme cette tendance : les blancs jouent la simplicité et trouvent naturellement l'équilibre.
Prix non communiqué.

CHÂTEAU LAVILLE HAUT-BRION
Pessac-léognan

La réputation de ses blancs, souvent dépeints comme des « sauternes secs », doit tout à une exceptionnelle conjonction entre le sol, particulièrement propice au sauvignon, et un microclimat. Restent une finesse et une élégance qui surclassent réellement tous les autres.
Prix non communiqué.

DOMAINE DE CHEVALIER
Pessac-léognan

Si le vignoble est classé Grand cru dans les deux couleurs, c'est surtout sur les blancs que le Pr Emile Peynaud en a assis la réputation après-guerre. Même s'il leur faut généralement un peu de temps pour exprimer pleinement toutes leurs qualités.
Prix non communiqué.

COUP DE CŒUR

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT
Graves

Le domaine du pape Clément V, propriété de Bernard Magrez, est aujourd'hui devenu... urbain, puisqu'il est quasi enclavé dans la banlieue bordelaise. Il n'empêche : ses vins, pour n'être plus pontificaux depuis longtemps, sont chaque année plus proches du divin.
Prix : 150,48 €. VINCENT MARTINEAU

...D'un château l'autre, la vie du vignoble

... Cambridge plus forte que Normale sup

A l'occasion de la 7e édition du concours 20 sur vin, organisé par la Commanderie du Bontemps Médoc et Graves, Sauternes et Barsac, les étudiants de la prestigieuse université britannique de Cambridge se sont montrés meilleurs connaisseurs de nos vins que ceux de notre Ecole normale supérieure. Cette compétition, qui s'est déroulée dans le grand chai circulaire de Lafite Rothschild, à Pauillac, comportait trois épreuves : les réponses à 10 questions sur le vin, un exposé sur un sujet tiré au sort et une épreuve de dégustation en trois étapes. Le jury, présidé par le baron Eric de Rothschild, a classé l'Essec en 3e position et l'université d'Oxford à la 4e place. R.P.

Le grand retour du petit verdot

Mine de rien, les Médocains avaient réinventé le système des marques : tel grand cru réputé propose un deuxième vin au nom transparent, et parfois même un troisième. Vincent Mulliez a fait l'inverse : il a rassemblé trois domaines voisins et complémentaires au sein d'une même entité économique, créant ainsi sa propre gamme. Tout en haut de celle-ci, Château Belle-Vue (AOC Haut-Médoc), longtemps réputé avant de disparaître en 1929, puis de renaître en 1995 ; juste au-dessous, Château Gironville (également AOC Haut-Médoc), autrefois cru bourgeois supérieur ; et enfin Château Bolaire, simple « bordeaux sup » qui bénéficie cependant du même savoir-faire et des mêmes équipements que ses deux aînés.
Trait commun aux trois vignobles : le grand retour du petit verdot. Ce cépage, fréquent dans la région, où il complète le merlot et le cabernet sauvignon, apporte au vin richesse tannique et vivacité. Mais il dépasse rarement 5 % dans les encépagements : à Gironville, c'est 10 % ; à Belle-Vue, 20 % ; et à Bolaire, 39 % ! On est loin de la tradition. Mais les vins d'aujourd'hui, par ce qu'on y cherche et pour ce qu'on y trouve, ne le sont-ils pas aussi ? V.M.

SC la Gironville (05.57.88.19.79 ; sc.gironville@wanadoo.fr).

D.R.

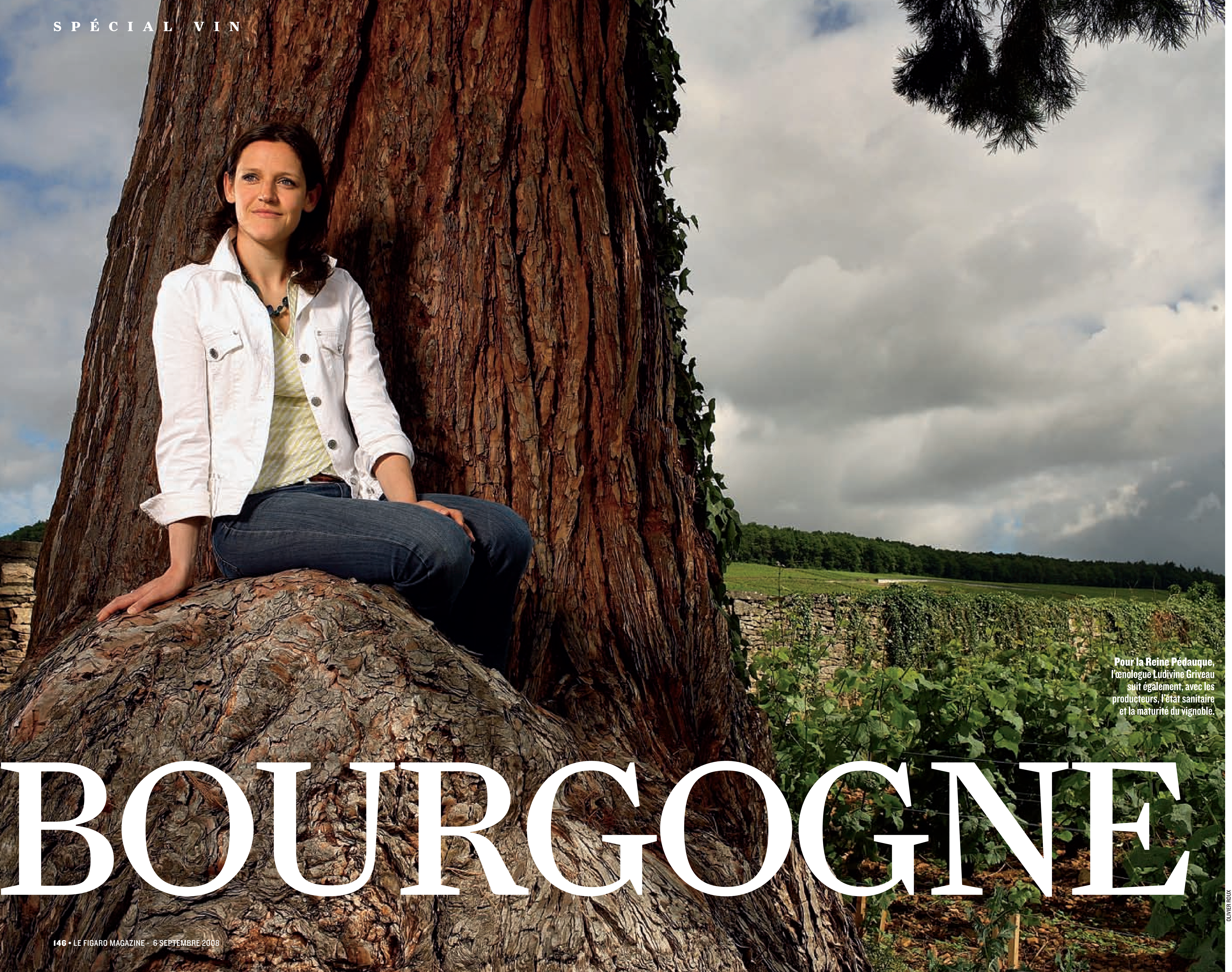
Les Médocaines : quatre filles dans le vin !

Atelier d'assemblage pour réaliser son vin à partir de différents cépages ; atelier vendanges afin de vivre ces instants magiques avant de plonger dans les secrets de la vinification ; atelier cuisine pour un dialogue mets et vins, animé par l'étonnante chef de cuisine Gaëlle Benoiste Pilloire... C'est tout cela et bien d'autres propositions tout aussi savoureuses que proposent Les Médocaines. Sous cette signature se glissent quatre propriétaires unies par le même désir de partager leur passion du vin. L'aînée du quatuor, c'est Martine Cazeneuve, l'auteur de la renaissance du château Paloumey en Haut-Médoc. Marie-Laure Lurton, fille de Lucien Lurton, a pris les rênes de trois propriétés à la fois, dont le château La Tour de Bessan, en appellation Margaux. Armelle Falcy-Cruze a également succédé à son père à la tête du château du Taillan, l'un des rares domaines médocains à produire aussi un vin blanc 100 % sauvignon. Quant à Florence Lafragette, sixième d'une génération de viticulteurs, elle préside aux destinées du château Loudenne, une chartreuse rose qui a donné le très contemporain Pink de Loudenne, troisième couleur pour ce médocain qui, à côté du rouge traditionnel, produit aussi un blanc. Ces quatre propriétés jouent les verres communicants pour une offre œnotouristique unique dans le Bordelais. B.D.

www.lesmedocaines.com

L'Asie a un faible pour le bordeaux

Derrière les quatre principaux importateurs de vins de Bordeaux que sont, dans l'ordre, l'Allemagne, la Belgique, le Royaume-Uni et les Etats-Unis, on trouve désormais un imposant peloton de pays asiatiques. En tête desquels pointe le Japon, avec 137 000 hectolitres (+ 2 % en un an), gros consommateur de vins du Médoc et du Haut-Médoc. La Chine se classe 10e en volume avec 43 000 hectolitres, soit 20 fois plus qu'il y a huit ans, mais elle importe surtout du bordeaux rouge ordinaire (56 % des achats). Même avec un volume moindre (28 000 hectolitres), Hongkong fait beaucoup mieux au classement en valeur des vins achetés : 8e avec 50 millions d'euros. R.P.



Pour la Reine Pédauque, l'œnologue Ludivine Griveau suit également, avec les producteurs, l'état sanitaire et la maturité du vignoble.

OLIVIER ROUX

Ludivine Griveau

Elle a relancé la belle endormie

Reine Pédauque. Sortant de sa cave, elle va à la rencontre des producteurs de raisins.

Tout le monde connaît la Reine Pédauque ! Ce gros négociant bourguignon possède une incroyable notoriété. Il le doit à un vaste travail de fond mené, après-guerre, avec des vins célèbres pour leur qualité et aussi à une équipe commerciale de premier ordre. Les tuiles vernissées de son domaine phare, le château Corton-André, sont parmi les plus photographiées de la Bourgogne. Puis la routine s'est installée, les vins sont devenus dans les années 90 d'une grande banalité. La marque a peu à peu sombré comme beaucoup d'autres.

Une relation de confiance qui porte ses fruits

La belle endormie a été réveillée avec son rachat, en 2003, par des investisseurs bordelais – le groupe Balandre, associé à Justin Onclin, de la Sovex –, qui gèrent déjà le château Prieuré Lichine, à Margaux. Ils engagent un enfant du pays, le dynamique Benoît Goujon, pour diriger l'ensemble, ainsi qu'en 2004 une jeune œnologue, Ludivine Griveau. Sortant de sa cave, elle commence à voir les producteurs qui fournissent le raisin : *« Je vais les voir plusieurs fois par an dans leurs vignes. »* Etablissant une relation de confiance, elle suit avec eux l'état sanitaire et la maturité du vignoble, ce qui n'est pas une mince affaire, car ils sont une centaine.

Avec tant de sollicitude, la qualité des raisins progresse à vue d'œil. Dans la cave, elle instaure une propreté maniaque, ce qui n'était pas la qualité première de l'entreprise, et invite régulièrement les fournisseurs à goûter les vins. En quelques années, les rouges reprennent de la couleur et les blancs gagnent en précision. Ludivine Griveau a compris que l'œnologue d'aujourd'hui doit non seulement faire un travail irréprochable en cave, mais, s'il veut vinifier de beaux raisins, il doit aussi sortir de sa tanière et motiver ses producteurs.

BERNARD BURTSCHY

Catherine Pascal

Elle a réhabilité une cave du XIIIe siècle

Clos du Cellier aux Moines. Une histoire qui commence dans les pas des moines cisterciens de l'abbaye de La Ferté.

Beaunoise de souche, Catherine Pascal a évidemment grandi dans la ferveur des grands crus, mais sa vie a pris un tour tout différent après son mariage : ses devoirs d'épouse, puis de mère (trois enfants) occupèrent dès lors tout son temps. Elle ne savait pas encore qu'elle allait vivre un deuxième coup de foudre, mais cette fois pour l'un des plus anciens domaines de sa Bourgogne natale : le Clos du Cellier aux Moines, à Givry. Deuxième coup de foudre lui aussi partagé avec son mari, Philippe, ancien patron de Veuve Clicquot, puis de Moët-Hennessy, aujourd'hui à la tête de la branche horlogerie et joaillerie de LVMH.

En 2004, donc, le couple découvre presque par hasard ces quelques arpents de terre : 4,5 hectares de pinot noir à flanc de coteau, classés en premier cru, dominés par un moulin du XVIe siècle, d'où l'on découvre les monts du Mâconnais, la chaîne du Jura, et parfois même jusqu'au Mont-Blanc. Cette terre a une histoire : elle a fait partie d'un domaine viticole dont la lente constitution fut définitivement achevée en 1258 par les moines cisterciens de l'abbaye de La Ferté, qui le cultivèrent ensuite jusqu'à la Révolution. Evidemment, les bâtiments sont classés… Ce qui n'a pas simplifié leur nécessaire restauration. Mais, aujourd'hui, la cave voûtée du XIIIe siècle, entièrement réhabilitée, abrite de modernes cuves de bois et d'Inox, qui voisinent avec le vieux pressoir bâti par les moines eux-mêmes en 1739. Et, dans la pénombre du chai à barriques, restauré lui aussi, dorment les vins du Cellier, ses joyaux rouge rubis ainsi que blancs, en provenance de deux autres parcelles, un aligoté bouzeron et un mercurey.

Leur première vendange, Catherine et Philippe Pascal l'ont faite en 2006, avec l'émotion que l'on devine. Depuis, la passion ne s'est pas émoussée, bien au contraire.

■ VINCENT MARTINEAU

contact@domaines-devillard.com


Catherine Pascal a retrouvé la Bourgogne de son enfance. Un vrai coup de foudre.

PHOTOS : OLIVIER ROUX


Véronique Drouhin exerce sa vocation de la Côte d'Or à l'Oregon, aux Etats-Unis.

Véronique Drouhin

Ce supplément d'âme qu'elle insuffle aux vins

Domaine Drouhin. Elle a en charge toute la vinification. Une franche passion.

Véronique Drouhin est l'une des trop rares femmes à façonner jour après jour l'histoire contemporaine de la Bourgogne. Le vin est pour elle plus qu'une passion : c'est une vocation. Elle aura la révélation à 10 ans, lorsqu'elle joue dans les cuveries et les chais du domaine familial. A cette époque, son père, Robert, avait embauché comme œnologue Laurence Jobard, première femme à obtenir un tel poste en Bourgogne. C'est elle qui va initier Véronique, encore enfant, aux secrets de la création des grands crus de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune.

Quelques années plus tard, c'est tout naturellement que Véronique se tourne vers des études d'œnologie à la faculté de Dijon. Mais, avant d'intégrer la maison Drouhin, son père la somme de faire ses preuves. La voici partie dans un premier temps pour le Bordelais, puis rapidement dans l'Oregon, qui est la nouvelle terre promise du pinot noir. Immédiatement séduite par la qualité des terroirs et des vins qui y sont produits, la famille décide d'investir la région, à charge pour Véronique de créer et de développer le domaine. Le premier millésime, en 1988, sera un véritable succès, qui ne se démentira jamais. Véronique vient de réussir son initiation, elle peut donc intégrer le temple beaunois de la rue d'Enfer et siéger aux côtés de ses trois frères : Frédéric, qui en assure désormais la direction, Philippe, qui veille à la bonne santé des vignes, et Laurent, qui développe le réseau commercial d'Amérique du Nord.

Véronique prend en charge, pour sa part, la vinification de tous les vins du domaine, qu'il s'agisse de ceux de la Côte d'Or, de Chablis ou de l'Oregon. Elle réussit surtout à leur insuffler ce supplément d'âme qui fait d'une grande bouteille un moment d'exception. Sans fard ni apparat, elle sait délivrer des vins à son image : nature, fidèles, droits et élégants.

■ FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

MaisonDrouhin@drouhin.com



Tradition retrouvée : sur cette colline escarpée du vignoble, la vendange se fait à la main.

Tendance

Le chablis s'oriente vers la biodynamie

Bonne nouvelle : les producteurs de chablis sérieux ont condamné la production à tout-va et préfèrent la qualité.

Chablis revient de loin. Alors qu'au XIX[e] siècle la fameuse commune de l'Yonne comptait 30 000 hectares de vigne, seuls 300 étaient encore en production à l'aube des années 60. Autant dire rien ! Après avoir été dévasté par le phylloxéra, le vignoble sera ainsi délaissé pendant quatre générations. *« Tout était alors à construire,* explique Jean-Marc Brocard. *Et les choses sont allées très vite. Lorsque j'ai monté mon domaine, en 1973, Chablis commençait à remonter la pente : 1 000 hectares avaient déjà été plantés. »* En quarante ans, la surface de production est multipliée par 16, pour atteindre 4 800 hectares. *« C'est la région de Bourgogne qui s'est reconstruite le plus tardivement, mais qui a connu une remontée qualitative fulgurante »,* poursuit Jean-Marc Brocard. Une renaissance qui s'est parfois opérée au prix d'un productivisme outrancier, assez peu respectueux des sols et des plantes. Quelques viticulteurs ont récemment décidé de renverser la vapeur. Tel est le cas, notamment, de Joseph Drouhin, qui a converti en 1997 son domaine chablisien à la biodynamie. *« Une démarche impulsée par mon frère Philippe, qui était déjà passé en biodynamie depuis 1988 sur nos vignes de Côte d'Or »,* explique Frédéric Drouhin. La même démarche est menée parallèlement par Jean-Marc Brocard. Le domaine de la Boissonneuse, dirigé par son fils Julien, est mené en biodynamie et bénéficie de la certification Ecocert. Il suffit alors de se promener dans les rangs de vigne pour juger des effets du travail mené par ces deux grands de Chablis : des sols aérés, des plants vigoureux qui respirent la santé et un rendement maîtrisé.

« Notre démarche dérange l'ancienne génération, explique Denis Mery, chef de culture du domaine chablisien de Joseph Drouhin. *Mais les jeunes se montrent plus ouverts, certains sont même prêts à nous suivre. »* Pour le plus grand bonheur de l'appellation. La réputation parfois médiocre du chablis va devenir un mauvais souvenir. **F. D.-B.**


Une grande Signature en Bourgogne depuis 1731.
Domaine Bouchard Père & Fils
1998
CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU
Bouchard Père & Fils
1998
NUITS-SAINT-GEORGES
LES CAILLES
Domaine Bouchard Père & Fils
1998
MONTRACHET
APPELLATION MONTRACHET CONTRÔLÉE
GRAND CRU
BOUCHARD PÈRE & FILS
GRAND VIN DE BEAUNE GRÈVES
VIGNE DE L'ENFANT JÉSUS
1998
BOUCHARD PÈRE & FILS
Domaine Bouchard Père & Fils
1998
VOLNAY CAILLERETS
ANCIENNE CUVÉE CARNOT
Domaine Bouchard Père & Fils
1998
LE CORTON
GRAND CRU
Domaine Bouchard Père & Fils
1998
MEURSAULT GENEVRIÈRES
BOUCHARD PÈRE & FILS
BOUCHARD PÈRE & FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE DEPUIS 1731
CHÂTEAU DE BEAUNE • CÔTE D'OR • FRANCE
www.bouchard-pereetfils.com
LETTRES DE CHÂTEAUX PHOTO FURAX

LES BLANCS 2006

ALBERT BICHOT
Saint-véran
Château de la Balmondière
Le nez est floral, brioché, et exhale des arômes de fruits jaunes et d'agrumes. La bouche est ample et vive.
Prix : 11,10 €.

HENRI & GILLES BUISSON
Saint-romain Sous la Velle
De beaux fruits jaunes, des agrumes et des notes beurrées, pour ce joli vin à la bouche ronde et grasse.
Prix : 13,20 €.

OLIVIER LEFLAIVE
Rully Premier cru
Rabourcé
Le nez, floral, exprime de jolis fruits jaunes. La bouche, élégante et beurrée, offre une grande longueur.
Prix : 15,50 €.

BOUCHARD PÈRE & FILS
Beaune du Château
Propriété du Champenois Joseph Henriot, ce vin franc offre un nez de fruits à chair jaune, de poire et de tilleul. La bouche, minérale, est longue et vive.
Prix : 21,70 €.

CHÂTEAU FUISSÉ
Pouilly-fuissé Le Clos
Un cru explosif, au nez de fruits jaunes, d'agrumes et de brioche. La bouche est concentrée, ronde et minérale.
Prix : 25 €.

CHÂTEAU DE MEURSAULT
Meursault Premier cru
Issu d'un assemblage de parcelles des Charmes et des Perrières, ce vin combine le gras de l'un et la minéralité de l'autre. Le nez exhale les fruits jaunes et la madeleine, la bouche est grasse et juteuse.
Prix : 39 €.

LOUIS LATOUR
Chassagne-montrachet
Premier cru Morgeot
Un vin opulent et gras, aux arômes de vanille, d'amandes et de noisettes qui se conjuguent avec bonheur. Celui-ci appelle les grands plats du répertoire de la cuisine française.
Prix : 41 €.



JOERG LEHMANN/STOCKFOOD/STUDIOX

Les bouteilles patientent dans les caves de Bouchard Père & Fils.

Côte de Beaune
Le pays des vins blancs somptueux

Les vignes blanchissent pour une raison simple : le vin blanc coûte plus cher.

Si la Côte de Nuits est réputée pour ses grands vins rouges, la Côte de Beaune, qui s'étend de Ladoix-Serrigny à Santenay, est mondialement connue pour ses somptueux vins blancs. Découper ainsi la Côte d'Or en deux, avec une couleur unique de chaque côté de Beaune, est bien entendu réducteur, voire simpliste. Comme toujours, en Bourgogne, la réalité est plus compliquée. Le clos Blanc, monopole du domaine de la Vougeraie, situé au cœur du Clos-Vougeot, produit, par exemple, de superbes vins blancs d'une très grande richesse. Il en est de même de Nuits-Saint-Georges, même si les volumes de production restent anecdotiques (à peine 0,5 % de la production).

Pour sa part, la Côte de Beaune sait produire des vins rouges somptueux, que ce soit à Volnay, Pommard, ou même à Chassagne-Montrachet. Pourtant, la tendance est bien au « blanchiment » des vignes, peu importe si le terroir est parfois plus propice au rouge. La raison en est purement économique. Un chassagne-montrachet blanc, par exemple, se vend deux à trois fois plus cher que son homologue rouge. Reste que la hiérarchie des crus a depuis longtemps intégré cette dichotomie. Si la Côte de Nuits ne compte que des grands crus rouges, la Côte de Beaune n'accueille que des grands crus blancs… A l'exception notable de la commune d'Aloxe-Corton, qui se partage entre les deux couleurs. Mais là, vous êtes exactement à la frontière entre les deux grandes régions de production de la Côte d'Or.

FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

JEAN-MARC BROCARD
Chablis Grand cru
Les Preuses
Ce vigneron attachant nous propose un superbe vin cultivé et civilisé, d'une belle chair dense et beurrée. Tout en gourmandise. A associer avec des viandes blanches ou des poissons.
Prix : 42,80 €.

MICHEL PICARD
Chassagne-montrachet
Premier cru
Clos Saint-Jean
Un nez de fruits blancs, de poire et de petites fleurs blanches. La bouche, très fraîche, offre un joli jus croquant.
Prix : 45 €.

JOSEPH DROUHIN
Meursault Premier cru
Les Perrières
Quelle élégance dans ce vin ! Un nez profond de fruits à chair jaune, de beurre chaud et de tilleul. La bouche est dense, tout en restant fraîche.
Prix : 48 €.

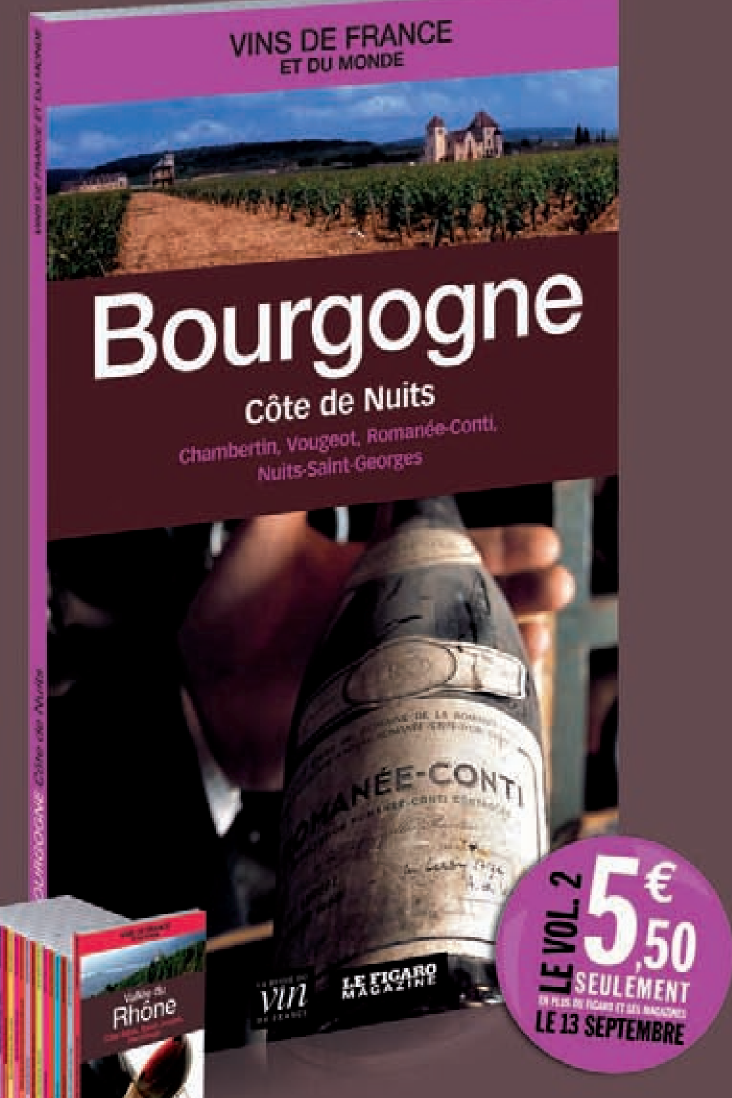
DOMAINE JACQUES PRIEUR
Puligny-montrachet
Premier cru
Les Combettes
Un nez de fruits jaunes (mirabelle, prune) et d'agrumes confits, subtilement beurré. La bouche, minérale, est tendre et grasse. Un très grand vin.
Prix : 58 €.

COUP DE CŒUR

SYLVAIN LOICHET
Ladoix Premier cru
Ce jeune viticulteur de talent réalise un vin au fruité exubérant et à la bouche vive et droite. Une grande réussite.
Prix : 21 €.

F. D.-B.

NOUVEAU
AVEC
LE FIGARO MAGAZINE



Avec la collection
Vins de France et du monde
choisir et déguster le vin devient un art à la portée de tous

- **96 pages** pour tout comprendre sur le vin
- La sélection de **notre comité de dégustation**
- Les conseils **des meilleurs sommeliers**
- Les **bonnes adresses,** la **cote des vins,** le **guide des millésimes,** les **accords mets-vins** et bien plus encore…





Chaque samedi
avec le Figaro et ses magazines



et



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

JEU-CONCOURS VINS DE FRANCE ET DU MONDE

Renvoyez vos réponses sur le bulletin de participation ci-dessous ou sur papier libre dans une enveloppe affranchie entre le 30/08/2008 et le 30/09/2008, au Figaro, collection Vins de France et du Monde/Service Produits dérivés, 14 bd Haussmann, 75009 Paris.

- **1er PRIX :** Une cave à vin VIP 180 de la Sommelière, d'une valeur de **1990 €**
- **Du 2ème AU 4ème PRIX :** Un week-end de 2 nuits pour 2 personnes en Relais & Châteaux, d'une valeur de **1000 €**
- **Du 5ème AU 25ème PRIX :** Un abonnement de 1 an à La Revue du vin de France de 10 n°+ 2 hors séries, d'une valeur de **75,10 €**
- **DU 26ème AU 50me PRIX :** Un Screwpull, d'une valeur de **40,66 €**

POUR PARTICIPER, IL SUFFIT DE RÉPONDRE AUX 3 QUESTIONS SUIVANTES :

Question 1 : Les Bordeaux sont des vins d'assemblage. Quel cépage n'est pas utilisé pour un Bordeaux rouge ?
■ Merlot ■ Cabernet Sauvignon ■ Chardonnay

Question 2 : Qui a été élu Meilleur Sommelier du monde en 2000 ?
■ Andréas Larsson ■ Olivier Poussier ■ Enrico Bernardo

Question 3 : Parmi ces vins mythiques, lequel ne se trouve pas dans la sélection du volume 1 de la collection Vins de France et du monde ?
■ Château Angélus ■ Château Pétrus ■ Château Mouton-Rothschild

M.☐ Mme☐ Mlle☐ Votre date de naissance : ....
Nom : ....
Prénom : ....
Adresse : ....
Code postal : .... Ville : ....
Numéro de téléphone : ....
Adresse e-mail : ....@...............
Êtes-vous lecteur ? ■ oui ■ non
Êtes-vous abonné ? ■ oui ■ non

ET JOUEZ AUSSI À NOTRE **JEU "VINS À LA CARTE"** SUR LE SITE
WWW.LEFIGARO.FR/VIN

LES ROUGES 2006

CHÂTEAU DE MARSANNAY
Marsannay
Les Echezeaux 2005

A ne pas confondre avec son glorieux homonyme de Vosne-Romanée. Un nez profond de fruits rouges et noirs (cassis, fraise…). Les tannins sont élégants ; la bouche, puissante, sait rester souple.
Prix : 14 €.

DOMAINE CHEVALIER
Ladoix 2005

Un vin élégant, dévoilant des fruits rouges très mûrs. La bouche est suave et veloutée. Une bonne affaire dans un grand millésime.
Prix : 15 €.

PIERRE ANDRÉ
Volnay Premier cru
En Chevret 2006

Magnifiquement repris en main depuis trois ans, ce domaine nous offre un volnay d'une grande élégance, qui s'exprime sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. Les tannins sont fins.
Prix : 26,50 €.

DOMAINE TRAPET PÈRE & FILS
Gevrey-chambertin 2006

Jean-Louis a converti la totalité du domaine en biodynamie depuis dix ans. Il en résulte des vins francs, comme ce gevrey-villages au nez de fruits rouges, de fraise écrasée, subtilement épicé. La bouche est suave, longue et ronde.
Prix : 30 €.

DOMAINE CHANTAL LESCURE
Pommard Premier cru
Les Bertins

Encore un peu marqué par le bois, ce joli vin dense et minéral exhale des arômes de petits fruits à baies rouges. La bouche est pleine.
Prix : 31 €.

JEAN-CLAUDE BOISSET
Chambolle-musigny 2006

Vinifié par le talentueux Grégory Patriat, ce vin offre un nez de griotte, de fruits à baies noires. La bouche est soyeuse, les tannins sont d'une extrême finesse.
Prix : 35 €.

DOMAINE DE LA POUSSE D'OR
Volnay Premier cru
Les Caillerets, rouge

Archétype des volnays équilibrés, ce vin conjugue avec beaucoup de bonheur suavité, moelleux et une finale distinguée, ce qui va rarement de pair, sauf dans Les Caillerets de ce domaine.
Prix : 37 €.

DOMAINE DES PERDRIX
Nuits-saint-georges
Aux Perdrix 2006

Ce fleuron du domaine présente un nez très profond de cassis, d'épices douces et de cannelle. La bouche est tendue et dense, un rien sauvage.
Prix : 44,50 €.

CHÂTEAU DE POMMARD
Pommard 2005

Vinifié par Philippe Charlopin, ce pommard élégant et racé révèle des arômes de fraise et de réglisse. La bouche est souple et veloutée.
Prix : 53,50 €.

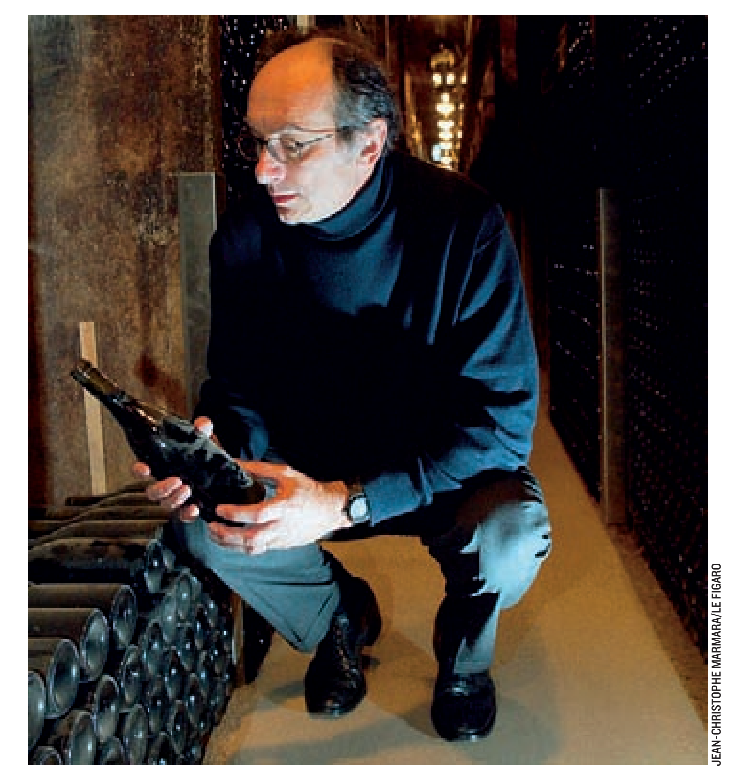
DOMAINE FAIVELEY CORTON
Clos des Corton
Grand cru 2006

Le domaine a réussi un coup d'éclat sur le millésime 2006. Ce corton exhale des arômes profonds de fruits rouges, où se mêlent des notes florales. En bouche, une tension minérale contrebalance des tannins très soyeux.
Prix : 74 €.

COUP DE CŒUR

LE CLOS DU CELLIER AUX MOINES
Givry Premier cru
Clos du Cellier aux Moines 2006

La famille Pascal réussit un vin éclatant, un concentré de fruits rouges, d'épices et de poivre doux. Une première vendange très réussie, faite avec passion. Une bouche gourmande, une petite merveille d'équilibre…
Prix : 26 €. F. D.-B.


JEAN-CHRISTOPHE MARMARA/LE FIGARO

François Faiveley, célèbre producteur, couve des yeux une de ses bouteilles.

Qualité des raisins
Les Cisterciens avaient découvert le terroir

Les découpages effectués par les moines gardent de nos jours toute leur pertinence.

Souvent galvaudée, parfois dévoyée, c'est pourtant la notion même de terroir qui permet d'appréhender la Bourgogne en ce qu'elle a de plus grand. Prenons l'exemple de Vosne-Romanée, qui couvre 144 hectares, c'est-à-dire moins que la surface de Mouton Rothschild et de Lafite Rothschild réunis. Ce qui frappe le visiteur qui embrasse pour la première fois la réalité de ce vignoble, c'est à la fois l'enchevêtrement des parcelles et l'étonnante diversité des crus. Comment se fait-il, par exemple, que les vins de la Romanée-Saint-Vivant soient si fins et délicats, alors que seul un chemin de la largeur d'une voiture sépare ses vignes de celles de son voisin Richebourg, au tempérament beaucoup plus masculin ?

Pour comprendre ce particularisme et cette notion exacerbée de terroir, il faut remonter plusieurs siècles en arrière, au temps de la splendeur de l'abbaye de Cîteaux. A cette époque, les moines cisterciens avaient reçu des terres très pauvres, souvent impropres à la culture. La seule chose qui poussait convenablement était la vigne. Au fil du temps, les moines constatèrent des différences de qualité entre les raisins, selon la nature des sols. De ces observations naquirent les premiers découpages de terroirs et les premières classifications. Et cette hiérarchie, parfois difficile à appréhender pour un néophyte, conserve de nos jours toute sa pertinence. C'est à l'immense travail des Cisterciens que l'on doit, aujourd'hui, la Bourgogne telle qu'on l'aime.

FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

…D'un château l'autre, la vie du vignoble

Musique et vin au Clos-Vougeot

Vin et culture font bon ménage. Qui en doutait ? Et à grands vins, grands artistes. Dernièrement s'est tenu, au Clos-Vougeot, le premier festival de musique organisé par la toute nouvelle association Musique et vin au Clos-Vougeot, créée sous l'impulsion de la famille Faiveley et présidée par Aubert de Vilaine (domaine de la Romanée-Conti). Furent conviés à ces trois soirées d'exception les solistes du Metropolitan Opera de New York, tous amoureux des grands vins de Bourgogne. Cette association a également pour but de promouvoir une Fondation jeune talent, en attribuant une bourse à un artiste en devenir. Le lauréat fut, cette année, Laura Jaillet, violoniste au conservatoire de Dijon. Cette bourse est financée par une vente aux enchères, animée cette année par Anthony Hanson, expert en vins chez Christie's. Elle a rapporté plus de 37 000 euros. Ce fut l'occasion pour un collectionneur américain d'acquérir un magnum de La Tâche 1996 pour la coquette somme de 17 000 euros. F. D.-B.

Œno-tourisme dynamique au château de Meursault

Il semble désormais révolu, le temps où le touriste trouvait sur les portes closes des domaines bourguignons des écriteaux indiquant : *« Pas de visite, pas de vins à vendre »*. Au contraire, sous l'impulsion du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB), les propriétaires n'hésitent plus à ouvrir grand leurs caves pour accueillir les nombreux visiteurs.

A ce titre, le château de Meursault fait figure de précurseur. Lorsque Jacques Boisseaux rachète le domaine en 1973, il a d'abord pour ambition de faire les meilleurs vins possibles. Mais le savoir-faire n'est rien sans le faire-savoir. C'est pourquoi a rapidement germé l'idée de faire venir au château les amateurs de grands vins. En 1977 est mis en place le premier circuit de visite des caves. C'est aujourd'hui devenu l'un des lieux les plus prisés de la Bourgogne avec près de 20 000 visiteurs par an. Ceux-ci peuvent non seulement se délecter du jardin et de la galerie de peinture, mais ils parcourent aussi des salles pédagogiques et se promènent librement dans les caves. Et surtout, en fin de visite, ils peuvent déguster les vins du domaine, vinifiés par le talentueux Jean-Claude Mitanchey, œnologue de la maison ainsi que du château de Marsannay.

Ce concept a même fait des émules. Depuis sa reprise par Maurice Giraud, le château de Pommard est devenu un lieu d'accueil des touristes : 20 000 personnes ont ainsi foulé, en 2007, le sol des caves du domaine. A tel point qu'à elles seules, elles ont acheté, en cours d'année, plus de 60 000 bouteilles, soit près des deux tiers de la production du château. Maurice Giraud ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et va bientôt ouvrir, dans ses murs, des chambres d'hôtes de luxe. F. D.-B.


D.R.

Dégustation au château de Meursault, animée par Véronique Lagrange (au centre).



BEAUJOLAIS

Marie-Elodie : une véritable histoire d'amour avec ses vins.

OLIVIER ROUX

Marie-Elodie Zighera Confuron

Elle veut retrouver le vin de ses aïeux

Clos de Mez. L'ancienne enseignante a une ambition : dynamiser l'appellation Fleurie.

Marchande de biens, l'arrière-grand-mère avait, un jour, acheté un domaine vinicole à Fleurie. Transmis ensuite de génération en génération et exploité par les femmes, il était en cave coopérative. Se destinant très tôt à sa gestion, Marie-Elodie Zighera suit consciencieusement les études idoines : d'abord un BTS viticulture-œnologie à Davayé, qu'elle obtient en 2000, puis une maîtrise des sciences de la vigne, qui lui est décernée en 2002, et, enfin, le diplôme d'œnologue, qu'elle décroche en 2004, à Montpellier. En 2006, elle reprend le vignoble : 3,5 hectares sur Fleurie et Morgon. Consultante en œnologie et enseignante au Centre de formation professionnelle et de promotion agricoles (CFPPA) de Beaune, elle peut y appliquer ses théories. Pour elle, *« l'essentiel de la qualité d'un vin dépend du raisin »*.

Passant de la théorie à la pratique, Marie-Elodie s'est remise à travailler les sols et à maîtriser les rendements, les deux points faibles traditionnels de la région. La réaction des sols n'étant pas immédiate, pour le 2006, elle a surtout exercé ses talents de vinificatrice, ce qui donne un vin suave et policé, qui se positionne déjà dans les très bons fleuries. Malgré un millésime délicat, le 2007 gagne en densité et en longueur et progresse d'un cran. Mais elle ne se considère pas du tout comme arrivée. Se remémorant un fantastique morgon 1911 qui l'a convaincue de reprendre le domaine, elle met les bouchées doubles pour élaborer un vin qui ait la même classe. *« Je veux retrouver le vin de mes aïeux »*, plaide-t-elle. Bien doté en vieilles vignes, le Clos de Mez – nom donné à son domaine – est bien parti pour défrayer les chroniques et dynamiser l'appellation Fleurie.

BERNARD BURTSCHY

Marie-Elodie Zighera Confuron, Les Raclets, 69820 Fleurie *(06.03.35.71.89 ; contact@closdemez.com)*.


Le château de Jarnioux, niché au cœur du pays des Pierres Dorées, la partie sud du Beaujolais. JEAN-LUC BARDE

Retour aux fondamentaux

Les jeunes producteurs relancent le beaujolais

Un véritable mouvement s'amorce pour aller vers des vins plus naturels et moins alcoolisés. D'une ineffable légèreté.

La sortie rituelle du beaujolais nouveau, le troisième jeudi de novembre, a fait croire au consommateur que le beaujolais est un vin d'hiver. Rien n'est plus faux ! Disposant avec le gamay du cépage le plus fruité du monde, le beaujolais se boit en toute saison.

Avant la terrible crise due au phylloxéra, à la fin du XIXe siècle, le gamay était un des cépages les plus importants de France. En dehors du Midi, il était présent à peu près partout. Donnant des vins peu alcoolisés et peu acides, il a engendré le vin de soif, par excellence. Certes, le gamay n'a pas la complexité du pinot noir bourguignon ni la puissance des cabernets et des merlots, qui font la trame des bordeaux, mais sa légèreté et son élégance lui ont, de tout temps, assuré la reconnaissance du « petit peuple », qui le buvait par pots entiers, un pot faisant 50 centilitres (46 centilitres pour les puristes). D'où l'expression « *payer un pot* ».

Pour la petite histoire, les pots s'alignaient sur le comptoir en zinc, et il en fallait 12 pour faire un mètre. La tradition voulait que le treizième soit offert par le patron. Evidemment, à notre époque, cette tradition a de quoi faire frémir certaines ligues. La caractéristique première de ce vin léger et parfumé était le faible degré alcoolique, ce qui est une des forces du gamay. Très rafraîchissant, le vin dépassait rarement les 8°, et en boire un demi-pot n'avait guère de conséquences notables sur l'organisme, la douce convivialité du moment soignant, de surcroît, l'âme du buveur.

La reconstruction du vignoble après le phylloxéra a privilégié des cépages plus sérieux, avec des vins plus denses. Le gamay s'est, pour l'essentiel, replié sur ses terres en Beaujolais et, pour faire un peu comme les autres, le décret qui traite de l'appellation Beaujolais impose désormais un minimum de 9,5° et même 10° pour le beaujolais supérieur. Mais, pour des raisons plus ou moins avouables, bien des producteurs poussent le bouchon encore un peu plus loin et se sentent obligés de produire des vins à 12° ou même à 13°. Il est vrai qu'un degré alcoolique plus élevé rend le vin plus séduisant. La chaptalisation est donc éminemment rentable, un kilo de vin s'avérant notablement plus cher qu'un kilo de sucre.

Le beaujolais, vin idéal pour la jeune génération

Heureusement, un véritable mouvement s'amorce pour aller vers des vins plus naturels. Avec le réchauffement de la planète et l'évolution des goûts, la chaptalisation n'a plus aucun sens et la Région pourrait donner un signal fort en l'interdisant purement et simplement. Le mode de vie, la cuisine, une consommation modérée de l'alcool... tout tend vers des vins plus légers. Le public idéal de ce type de vins est la jeune génération, qui, pour ces raisons, se rabat massivement sur le vin rosé, alors que le beaujolais a largement sa place. Franck Dubœuf, le directeur général de la maison Georges Dubœuf, y croit beaucoup : *« Le beaujolais est le vin idéal pour la jeune génération »*, proclame-t-il.

Le succès du beaujolais nouveau, lancé avec fracas chaque automne, a occulté les qualités de fond du beaujolais, tout comme les errements des levures sélectionnées et des macérations préfermentaires à chaud, qui ont beaucoup uniformisé le vin. En revenant sur les fondamentaux du vignoble – des raisins sains issus de rendements modérés –, les Chermette au domaine du Vissoux, Brun au domaine des Terres Dorées et autres Marcel Lapierre réhabilitent ces beaujolais et beaujolais-villages sains et joyeux. Toute une nouvelle génération de producteurs suit ces pionniers avec des vins rafraîchissants, très personnels, qui ne sont plus ces stéréotypes sans âme que l'on a trop souvent rencontrés.

Il est inutile d'attendre que *« le beaujolais nouveau (soit) arrivé »*. Les beaujolais 2007 sont maintenant en bouteille, et le millésime 2007 se prête bien à la production des vins de soif. Certes, ce n'est pas le millésime du siècle. Mais tant mieux, pourrait-on dire, car ces vins tendres sont parfaitement adaptés à l'été, qui conjuguent fruité, élégance et légèreté. L'ineffable légèreté des beaujolais.

BERNARD BURTSCHY


Louis-Fabrice Latour, directeur général de la maison Louis Latour. ERIC MARTIN/LE FIGARO MAGAZINE

Leurs prix flambent...

Les Bourguignons débarquent

Le Beaujolais n'est pas loin. Les maisons de négoce bourguignonnes non plus.

Historiquement, le Beaujolais fait partie intégrante de la grande Bourgogne, même si le gamay y demeure aujourd'hui le cépage dominant. Les grandes maisons bourguignonnes ont depuis longtemps investi cette région, déchirée entre crise viticole et succès commercial du beaujolais nouveau.

Après Louis Jadot, qui détient le château des Jacques et le domaine du château des Lumières, c'est au tour de la maison Louis Latour d'acquérir, en début d'année, la maison Fessy à Saint-Jean-d'Ardières. Puis, à la maison Bouchard Père & Fils d'acheter, en avril, le château de Poncié, à Fleurie. A l'heure où le prix des vignes flambe en Bourgogne, les maisons de négoce sont ainsi attirées par des terroirs de qualité, qui s'échangent pour dix fois moins cher. **F. D.-B.**

CHÂTEAU THIVIN
Beaujolais-villages Rosé 2007

Le beaujolais rosé est d'une folle originalité, car il vient d'être autorisé, et le château Thivin l'a parfaitement réussi en préservant sa légèreté.
Prix : 7 €.

DOMAINE DU VISSOUX
Beaujolais Les Griottes 2007

Tout en fruit. Pierre-Marie Chermette possède la patte pour rendre son beaujolais soyeux et goûteux, avec un incroyable naturel.
Prix : 7,50 €.

DOMAINE LAPIERRE
Chenas 2006

Cru un peu méconnu car très petit, le chenas est au même niveau que son voisin moulin-à-vent, et donne un vin dense et assez plein.
Prix : 7,95 €.

CHÂTEAU DE NEVERS
Brouilly 2007

Un vin tendre et léger, facile à boire en toute occasion, à servir sans façon lors d'un repas convivial entre amis.
Prix : 8,60 €.

DOMAINE DES TERRES DORÉES
Beaujolais Blanc 2007

Le beaujolais blanc est rare, le bon beaujolais blanc encore plus. Jean-Paul Brun l'aime plein et riche, mais sans aucune lourdeur.
Prix : 9,90 €.

MAISON TRÉNEL
Morgon Côte de Py 2006

Sur la célèbre Côte de Py, le morgon acquiert une « mâche » très caractéristique qui, ajoutée à ses arômes typés de kirsch, lui donne une forte personnalité.
Prix : 12 €.

CHRISTOPHE PACALET
Juliénas 2006

Christophe Pacalet est un vigneron qui monte. Il produit des vins denses et solides, comme ce chenas joliment aromatique.
Prix : 14,65 €.

CHÂTEAU DE BEAUREGARD
Moulin-à-vent 2006

Issu de vieilles vignes, ce vin assez plein reste beaujolais, en gardant son élégance, malgré un élevage en bois.
Prix : 15,40 €.

DOMAINE FOILLARD
Morgon Corcelette

Lavinia possède l'exclusivité sur cette cuvée fruitée et élégante, où les tannins font patte de velours pour laisser s'exprimer tout son soyeux.
Prix : 21,50 €.

CHÂTEAU DES JACQUES
Moulin-à-vent Clos du Grand Carquelin 1999

La maison Jadot élabore un moulin-à-vent qui n'a rien à envier aux grands bourgognes, avec ce vin puissant, qui s'est assagi avec l'âge. Une rareté.
Prix : 23,20 €.

COUP DE CŒUR

GEORGES DUBŒUF
Fleurie Prestige 2005

Cette cuvée est élaborée par assemblage des meilleurs lots et passée en fût, ce qui donne un vin riche et soyeux, d'une belle ampleur et d'une grande gourmandise, qui gardera toutes ses qualités pendant plusieurs années.
Prix : 9,50 €. B. B.



Catherine Dhoye-Deruet a gardé un penchant pour l'expérimentation.

OLIVIER ROUX

Catherine Dhoye-Deruet Elle donne plus d'ampleur au Vouvray

Domaine de la Fontainerie. L'ex-ingénieur a gagné ses galons de vigneronne.

En 1990, à 32 ans, Catherine Dhoye-Deruet n'a pas hésité une seconde. Lorsque ses parents lui ont annoncé qu'ils allaient prendre leur retraite et louer leurs vignes, elle leur a déclaré, à leur grande surprise, qu'elle allait les reprendre et qu'elle serait vigneronne. Sa vie allait changer du tout au tout.

Ingénieur agroalimentaire spécialisée dans la recherche, Catherine Dhoye-Deruet était, a priori, loin du vin et de ses contraintes. D'autant que la vie d'une productrice à Vouvray n'est pas des plus faciles. Selon les hasards de la climatologie, on y produit des vins blancs effervescents, secs, demi-secs ou même liquoreux. Par goût, elle les préfère secs, mais elle produit avec le même talent les autres déclinaisons. Ce goût du vin sec, elle l'applique sans faiblir dans les effervescents, qui sont généralement des extra-bruts, alors qu'il serait tellement plus facile de flatter le consommateur en laissant traîner quelques grammes de sucre résiduel.

Une vinification sous bois pour faire des vins de garde

De son passé dans la recherche, elle a gardé un penchant pour l'expérimentation. Si les vins blancs de Vouvray sont généralement élaborés en cuve, crânement, elle se lance dans la vinification sous bois pour leur donner plus d'ampleur et surtout en faire des vins de garde. Au début, cette attitude, qui passait pour provocatrice, a choqué. Puis les vins ont trouvé leur place dans la gastronomie, d'autant que l'intégration du boisé est très habile. Les vins ont effectivement gagné en ampleur et en structure, et l'ingénieur en agroalimentaire y a gagné ses galons de vigneronne hors pair.

BERNARD BURTSCHY

Catherine Dhoye-Deruet, domaine de la Fontainerie, 64, vallée Coquette, 37210 Vouvray (*02.47.52.67.92 ; lafontainerie@club-internet.fr*).

VIN ROSÉ

CHÂTEAU DU PETIT THOUARS
Touraine rosé 2007

Un joli vin à la robe pâle, tout en finesse et en délicatesse.
Prix : 5 €.

VINS BLANCS EFFERVESCENTS

DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS
Montlouis Brut Tradition

Cet effervescent naturel donne une bulle aérienne très rafraîchissante. Prix intéressant.
Prix : 11 €.

LANGLOIS CHÂTEAU
Crémant Quadrille 2000

Cette filiale du champagne Bollinger excelle dans l'élaboration des effervescents qui ont du volume et une longueur étonnants.
Prix : 19,60 €.

VIN BLANC LIQUOREUX

DOMAINE OGEREAU
Coteaux-du-layon Saint-Lambert 2003

Issu du clos des Bonnes Blanches, ce vin riche est d'une grande générosité et défiera les décennies avec toujours le même entrain.
Prix : 34,70 €.

VINS ROUGES

DOMAINE LES PINS
Bourgueil Les Rochettes 2006

Ce vin rouge déborde de fruits et de plaisir immédiat. A boire un peu frais.
Prix : 7,90 €.

DOMAINE DE LA VERNIÈRE
Pinot noir 2003 Côteaux Charitois

Vin concentré avec des nuances noires. Rétro-olfaction riche et fruitée.
Prix : 8 €.



D.R.

Le château du Petit Thouars, près de Chinon, produit des vins abordables.

Val de Loire
Côté climat, c'est le fleuve qui fait la loi

Rouges, blancs, rosés… avec plus de 60 AOC, la Loire offre des vins pour tous les goûts.

S'égrenant le long des 1 000 kilomètres de la Loire, le vignoble revêt de nombreuses facettes, selon les terroirs, les expositions et les cépages. La climatologie change complètement suivant que l'on est au-dessus ou en dessous du fleuve. Avec sa soixantaine d'appellations contrôlées, la Loire est une mosaïque de vins.

Dans le Val de Loire, les vignerons, généreux et francs comme leurs vins, élèvent quelques-uns des grands blancs secs, liquoreux et effervescents. Les blancs bénéficient, ici, d'une incroyable diversité de production. Les rouges excellent avec le cabernet franc (cépage idéal). Quant aux rosés, d'une couleur pimpante, ils marient l'élégance des blancs et la structure des rouges. Ces vins, gourmands par essence, reviennent sur le devant de la scène. Ils jouent de leurs notes de fruits pour s'imposer. **B. B.**

HENRY MARIONNET
Gamay Vinifera 2006

Elaboré à partir d'une vigne française non greffée, ce joli vin rouge possède un fruit superbe et une matière tout en suavité.
Prix : 10,80 €.

BERNARD BAUDRY
Chinon Les Grézeaux 2006

Ce grand vin rouge vieillira plusieurs années, et il damera le pion à bien des appellations plus huppées par sa classe.
Prix : 13,20 €.

DOMAINE LES ROCHES NEUVES
Saumur-champigny La Marginale 2000

Vendu avec un peu de vieillissement, ce vin rouge chatoyant dévoile déjà toute sa complexité.
Prix : 23,12 €.

VINS BLANCS

DOMAINE DES HUARDS
Cour-cheverny Cuvée Alexandre 2004

Elaboré avec le rare cépage romorantin, ce délicieux vin blanc joue dès à présent le charme et la subtilité.
Prix : 8,30 €.

DOMAINE DES HERBAUGES
Muscadet-côtes-de-granlieu Le Légendaire 1999

Ce muscadet vendu avec un peu de vieillissement, ce qui est rarissime, donne un vin blanc d'une étonnante complexité.
Prix : 10,95 €.

DOMAINE DE LA MOUSSIÈRE
Sancerre 2007

Avec une régularité époustouflante, Alphonse Mellot élabore le sancerre le plus typé de l'appellation.
Prix : 13,95 €.

COUP DE CŒUR

DOMAINE LUCIEN CROCHET
Sancerre Cuvée Prestige 2005

Toujours aussi régulier, ce grand vin de Sancerre est présent chez les grands étoilés de France.
Prix : 24 €.

BERNARD BURTSCHY

VALLÉE DU RHÔNE



Dominer la situation, c'est une habitude pour Christine Vernay.

OLIVIER ROUX

Christine Vernay
Le destin imprévu d'une ancienne prof à l'ENA

Condrieu. Son père n'avait jamais pensé à elle pour lui succéder. Mais il est très fier.

Georges Vernay a, pendant longtemps, porté à bout de bras Condrieu, une petite appellation spécialisée dans les blancs, où s'épanouit l'insolite cépage viognier. Voyageur infatigable, il l'a fait connaître à travers le monde. A l'intérieur même de l'appellation, il aidait à vinifier, et il n'a pas hésité un seul instant à amputer cette dernière des terres les moins bien situées pour la porter haut. Condrieu lui doit beaucoup. Il pensait bien que l'un de ses deux fils reprendrait le flambeau. Ils ont préféré choisir d'autres directions.

« Il n'a jamais pensé à moi ! » précise sa fille, Christine Vernay. Professeur d'italien à l'ENA, elle venait pourtant donner un coup de main à la comptabilité. Même lorsqu'elle s'est déclarée intéressée, Georges Vernay voyait plutôt son gendre, Paul Amsellem, à la cave. *« J'ai été obligé de lui préciser que c'est Christine qui s'occuperait de la vinification et que je m'occuperais de l'accueil »*, précise son mari avec humour.

Très rapidement, Christine Vernay démontre à la fois sa détermination et son talent à maîtriser toutes les subtilités de l'art de faire du vin. Tout comme les vins de son père, ses trois cuvées de condrieu brillent dans toutes les dégustations. Les rouges, qui étaient le cadet des soucis de Georges Vernay, sont aussi au top niveau, et les deux cuvées de côte-rôtie volent de succès en succès.

« Mon père est très fier, et il le dit à tout le monde. Mais, jamais, il ne m'a dit que ce que je faisais était bien », concède Christine Vernay. Si les relations entre père et fille ne sont jamais simples, celles-ci occupent désormais, avec compétence et habileté, des terrains où elles n'étaient pas forcément attendues. **BERNARD BURTSCHY**

Domaine Georges Vernay,
1, route Nationale, 69420 Condrieu
(04.74.56.81.81 ; www.georges-vernay.fr).

Châteauneuf-du-Pape
Là où la vigne pousse sur des galets

Châteauneuf fut la résidence d'été des papes. Sept souverains pontifes successifs y développèrent le vignoble.

Les fameux galets roulés recouvrent un banc d'argile, dans lequel la vigne s'abreuve.

JEAN-LUC BARDE

Même si l'appellation d'origine contrôlée Châteauneuf du Pape est célèbre dans le monde entier, elle est longtemps restée méconnue. D'abord production confidentielle, la fameuse bouteille armoriée prit, au fil du temps, de l'importance. Sa véritable renommée commence au XVIII[e] siècle pour ne s'affirmer qu'en 1936 avec l'AOC Châteauneuf du Pape, qui fixe une réglementation sévère : les limites de la région plantée, les 13 cépages autorisés (dont les principaux sont le grenache, un généreux noir qui représente plus ou moins 70 % des surfaces plantées, la syrah, le mourvèdre, le cinsault, la clairette, le bourboulenc), la taille, le tri de la vendange, la vinification, le degré minimum. Ce vignoble sert même de base à certains points de la législation des AOC.

Question délimitation, il s'étend sur les communes de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Sorgues, dans la partie méridionale des Côtes du Rhône et sur la rive gauche du fleuve. Avec ses 4 630 hectares, c'est un des plus importants vignobles de la Vallée du Rhône. La production annuelle moyenne est de 102 000 hectolitres, dont 6 300 en blanc.

Le terroir se caractérise par de gros galets roulés, qui emmagasinent la chaleur du soleil généreux de Provence pendant le jour et la restituent la nuit. La couche de cailloux fait 2 mètres d'épaisseur ; en dessous, on trouve un banc d'argile, où les racines de la vigne vont puiser leurs besoins hydriques. En plus de ce sol propice, l'appellation jouit d'un ensoleillement très important (plus de 3 000 heures par an) et d'un fort mistral. Le vent souffle en moyenne 160 jours par an, dont plus de 100 jours à plus de 60 km/h. Terrible pour les humains, le mistral joue un rôle important pour la vigne, qu'il sèche en cas d'orage, permettant ainsi un excellent état sanitaire des baies. Et tout cela produit d'excellents châteauneufs !

De grandes maisons s'intéressent à l'appellation

L'appellation fait maintenant figure d'eldorado, elle est en train de perdre cette image désuète qui collait à ses étiquettes. Les grandes maisons s'y intéressent. A l'instar du groupe Skalli, qui a quitté sa base historique de Sète pour venir y installer son siège, après avoir acheté au passage la maison Bouachon et créé les Caves Saint-Pierre. Ou comme les domaines Cazes, qui ont acquis le domaine des Sénéchaux, 27 hectares situés au cœur de l'appellation. *« Cette acquisition s'insère parfaitement dans notre projet de rassembler des terroirs de la plus haute qualité »*, indique Jean-Charles Cazes, directeur général du groupe. Sans oublier la famille Jeanjean, qui a acheté le célèbre Clos de l'Oratoire des Papes.

Il reste que le premier vignoble, dont la naissance remonte aux origines de Châteauneuf-du-Pape, est Mont Redon. Ses dirigeants actuels, Jean Abeille et Didier Fabre, veillent avec soin sur leurs 100 hectares de fameux galets roulés, dans lesquels la vigne a du mal à se développer. Les bons châteauneufs existent à la fois dans les grands domaines historiques (La Nerthe, Beaucastel, Bosquet des Papes), dont certains n'ont jamais failli, et dans d'autres moins célèbres. Quelques-uns d'entre eux sont animés par des visionnaires (château La Gardine), d'autres par des jeunes loups de grand talent (La Janasse). Le domaine de Marcoux, aujourd'hui conduit par les sœurs Armenier selon les principes de la biodynamie, est devenu un classique de l'appellation.

A côté d'un excellent négoce traditionnel (Jaboulet, Chapoutier, Guigal), de nouveaux négociants se lèvent (Michel Tardieu). Les étrangers l'ont compris et ont réagi très vite. Ne soyez pas les derniers à les découvrir. Les meilleurs millésimes à boire sont les 1998 et 2000, exceptionnels. Viennent ensuite les 1989 et 1990. **BERNARD JOO'**

Catherine et Sophie Armenier
Une belle aventure biodynamique

Domaine de Marcoux. L'une est à la vigne, l'autre à la cave. Et elles viennent d'acquérir 8 nouveaux hectares. La relève est assurée.

Les Armenier sont présents à Châteauneuf-du-Pape depuis au moins le XIV[e] siècle. Pour assurer la succession du domaine de Marcoux, le fils de la maison, Philippe, en prend les rênes en 1990 et choisit la biodynamie, un peu avant tout le monde. La qualité de ses vins est vite reconnue, et la notoriété arrive. En 1996, il s'envole pour la Californie, où il devient un consultant recherché en biodynamie. Ses deux sœurs, Catherine et Sophie, décident alors de prendre sa suite.

Le domaine est très morcelé : 19 parcelles pour 21 hectares. *« Cela n'a pas toujours été facile, mais nous avons serré les dents »*, concède Sophie Armenier. Les deux sœurs se sont rationnellement partagé la tâche, Catherine à la vigne et Sophie à la cave, *« ce qui permet d'éviter les frictions »*.

Très méticuleusement, elles ont continué de perfectionner la biodynamie initiée par leur frère. La cave étant située à 6 kilomètres du domaine, il a aussi fallu s'organiser, en particulier pour les vendanges, durant lesquelles on doit transporter les caisses de raisins tout en préservant leur fraîcheur.

La qualité des vins du domaine est maintenant largement reconnue. Aussi, après dix ans d'un intense travail, tout le monde pensait que les deux sœurs allaient souffler un peu. C'était bien mal les connaître. En 2006, elles ont acheté 8 hectares à Lirac, avec un autre propriétaire. Et en route pour de nouvelles aventures ! **B. B.**

Catherine et Sophie Armenier, domaine de Marcoux, chemin de la Gironde, 84100 Châteauneuf-du-Pape *(04.90.34.67.43 ; info@domaine-marcoux.com).*



Les sœurs Armenier poursuivent le travail de biodynamie initié par leur frère.

D. R.



MATHIEU GARÇON

Les bouteilles de La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1961 au repos, dans le cellier, en attendant la vente.

Le vin des records

Si la France regorge de très grands vins, rares sont ceux qui ont atteint le statut de mythe, comme Pétrus, la Romanée-Conti ou l'hermitage La Chapelle. Ce dernier, trésor de la maison Paul Jaboulet Aîné, rachetée par Jean-Jacques Frey, est issu de vieilles vignes de syrah provenant des lieux-dits Le Méal et Les Bessards, situés sur les côtes granitiques de la colline d'Hermitage. Ce vin fabuleux tire son nom de la petite chapelle qui domine les vignes, et dans laquelle le chevalier Henri-Gaspard de Stérimberg se serait retiré au XIII[e] siècle. La Chapelle a obtenu plusieurs fois la consécration ultime du critique Robert Parker. Il a attribué la note suprême de 100/100 aux millésimes 1990, 1978 et 1961. Et comme toute légende, le rêve a un prix. Les rares bouteilles mises aux enchères s'arrachent à des niveaux records. A Paris, le 6 mars dernier, chez M[e] Tajan, une bouteille de La Chapelle 1961 a même atteint le prix historique de 14 512 €.

Prochaines ventes : les amateurs auront l'occasion d'acquérir des lots exceptionnels en provenance directe du domaine, lors des ventes qui se tiendront le 25 octobre à Hongkong, chez Zacchy's, le 28 octobre à Paris, chez Christie's, et le 1[er] novembre, à Los Angeles, toujours chez Christie's. Seront notamment proposés des bouteilles et magnums dans les millésimes 1937, 1961, 1966, 1978 et 1990, ainsi qu'un jéroboam de 2003. **FRÉDERIC DURAND-BAZIN**

BALMA VÉNITIA
Beaumes-de-venise rouge Terres des Farisiens 2006

Tout près des Dentelles de Montmirail, les marnes noires du jurassique engendrent un vin dense et coloré aux tannins veloutés, à tout petit prix, élaboré par une coopérative d'élite.
Prix : 6,50 €.

DOMAINE GUIGAL
Côtes-du-rhône 2004

Toujours très réussi, ce côtes-du-rhône est une valeur sûre par son vin souple et suave, d'une grande gourmandise.
Prix : 7,90 € .

DOMAINE DE LA MONARDIÈRE
Vacqueyras Les Calades 2006

Joliment épicé et élaboré par un des meilleurs domaines, ce vacqueyras, consciencieusement vinifié, est équilibré et de bonne longueur.
Prix : 11,40 €.

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
Coudoulet de Beaucastel 2001

A priori, ce n'est qu'un simple côtes-du-rhône, mais il rivalise avec bien des châteauneuf-du-pape, d'autant que le 2001 est plutôt réussi.
Prix : 16,89 €.

MAISON CHAPOUTIER
Saint-joseph rouge Deschants 2006

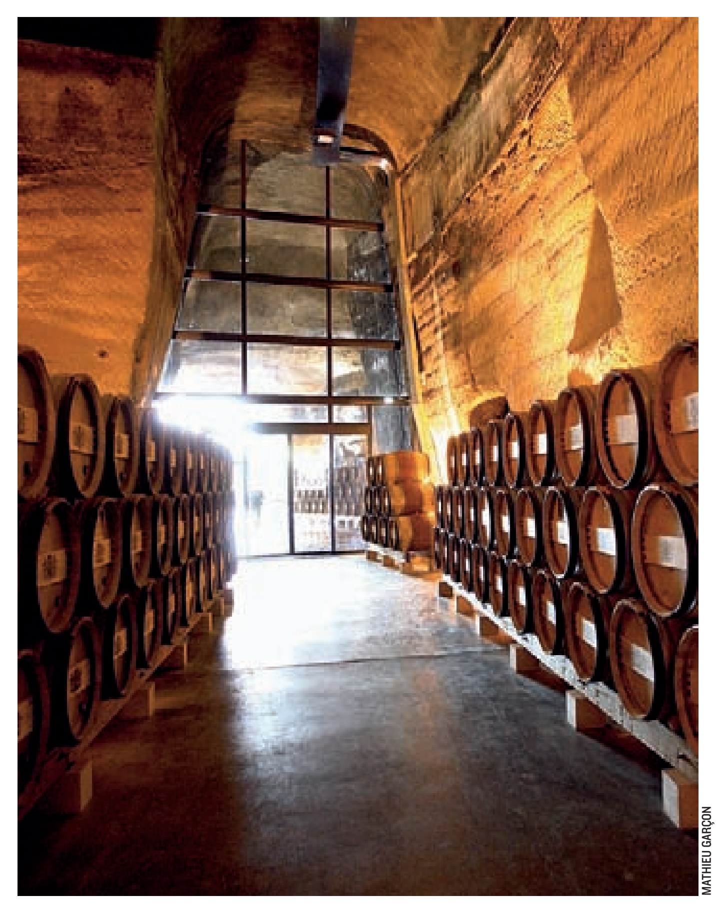
Un joli rouge du cépage syrah, déjà très accessible avec ses arômes poivrés et sa bouche enjôleuse qui tiendra une bonne dizaine d'années.
Prix : 17,90 €.

DOMAINE COURSODON
Saint-joseph rouge L'Olivae 2006

Ce domaine, très en pointe, a produit un charmant saint-joseph, tout en souplesse et en fruit, qui se boit déjà avec beaucoup de plaisir.
Prix : 24,05 €.

DELAS FRÈRES
Hermitage Marquise de la Tourette 2001

A un prix doux pour l'appellation, un bel hermitage tout en nuances et en densité, pratiquement à point, mais qui se gardera bien.
Prix : 32,10 €.


MATHIEU GARÇON

La grotte de Paul Jaboulet Aîné, à Tain-l'Hermitage. Une cathédrale !

Vallée du Rhône
Le Nord et le Sud réunis par la qualité

La diversité des appellations s'est transformée en force, et la personnalité des vins séduit.

La Vallée du Rhône occupe deux sites bien distincts. Au nord, souvent appelé Rhône septentrional, les cépages uniques règnent en maîtres. En rouge, l'enjôleuse syrah trône en Côte Rôtie et dans les vignobles de l'Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas et Saint-Joseph. En blanc, l'aromatique viognier construit le condrieu, et la riche marsanne, avec parfois un peu de roussane, les autres vins blancs. Tout autre est le Sud, souvent nommé Rhône méridional. L'appellation contrôlée Châteauneuf du Pape ne compte pas moins de 13 cépages dans son décret, et les autres ne sont pas en reste.

L'existence de deux sites distincts et passablement différents aurait pu être un handicap insurmontable. Heureusement, ce n'est pas le cas, et le Nord comme le Sud ont toujours joué l'unité en mettant en place une audacieuse politique de qualité, associée à une communication constante et de haut niveau. En une génération, l'image de marque, assez déplorable, s'est peu à peu redressée, et le Rhône est devenu le deuxième vignoble de France, derrière Bordeaux. La diversité des appellations s'est transformée en force, et la personnalité des vins séduit. **B. B.**

DOMAINE MARCOUX
Châteauneuf-du-pape 1999

Il ne faut pas traîner pour acquérir ce lot introuvable, dans un millésime à son apogée, avec un vin suave et expressif.
Prix : 34,20 €.

DOMAINE GEORGES VERNAY
Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2007

Il faut se dépêcher pour acheter ce vin très recherché, idéalement vinifié, qui se farde bien, contrairement aux condrieus.
Prix : 42 €.

DOMAINE JEAN-LUC COLOMBO
Cornas Terres Brûlées 2005

Un cornas dense et puissant, élaboré par une star du vignoble, et qui mérite plusieurs années de garde pour exprimer tout son potentiel.
Prix : 46,70 €.

PAUL JABOULET AÎNÉ
Hermitage La Chapelle Blanc 2005

Une belle initiation au cru le plus mythique de l'appellation, élaboré par son producteur le plus célèbre, dans un grand millésime. Une bouche fine et d'une persistance aromatique surprenante. La vivacité du vin entre en équilibre avec un gras exceptionnel, qui confère à ce grand cru toute sa richesse et son potentiel de garde.
Prix : 161 €.

COUP DE CŒUR

DOMAINE OGIER
Châteauneuf-du-pape Les Chorégies 2005

Propriété de la famille Jeanjean, cette cuvée spéciale de l'Oratoire des Papes a été élaborée avec deux tiers de grenache et un tiers de syrah, ce qui lui donne un charme immédiat, sans obérer ses grandes qualités de fond.
Prix : 43,45 €. BERNARD BURTSCHY


Jaillance,
c'est une histoire d'amour entre les hommes et la vigne. Avec une préférence pour les nectars vifs et spirituels, ayant assez d'esprit pour faire pétiller la France.
Tous ces trésors sont enfouis dans nos meilleurs terroirs : Clairette de Die, Crémant de Bordeaux, Crémant de Bourgogne, Vouvray.
Qu'ils sont espiègles ces vins qui éclaboussent nos papilles de fraîcheurs inédites…
de fruités exquis. Avec Jaillance, découvrons l'incroyable richesse des plus belles bulles de France.
Jaillance
Jaillance
Clairette de Die
Jaillance
Vouvray
Jaillance
Clairette de Die
Jaillance
Jaillance



CHAMPAGNE

Anne-Charlotte Amory
Ses bouteilles sont entrées à l'Opéra de Paris

Relevant le challenge, elle a placé le champagne Heidsieck aux premières loges.

La forte en thème, c'est Anne-Charlotte Amory, nommée en 2005 à la tête de Charles Heidsieck et de Piper-Heidsieck pour redynamiser les deux marques du groupe Rémy Cointreau. Lauréate de Sup de Co, forte d'une expérience de plus de vingt ans dans l'agroalimentaire (elle a aussi vendu des eaux minérales !), elle a remporté son challenge au-delà de toute espérance. En 2007, le chiffre d'affaires du groupe a fait un bond de plus de 10 %. La même année, Charles Heidsieck, marque reconnue jusque-là par les seuls initiés, est devenue le champagne officiel des Opéras de Paris.

Le regroupement bénéfique des différents sites

Mais la grande affaire aura été le déménagement du siège social à la périphérie de Reims, dans de tout nouveaux bâtiments conçus par l'architecte Jacques Ferrier. Une décision d'autant plus difficile à prendre qu'il a fallu abandonner ce lieu « historique » où Heidsieck s'était installé en 1870. La dispersion des différents sites, bien peu pratique, finissait aussi par être fort coûteuse : le regroupement va permettre de n'avoir qu'un atelier de remuage au lieu de deux, qu'un chai de stockage au lieu de trois, etc. Seul rescapé : le pavillon des Crayères... et surtout ses caves gallo-romaines.

CHRISTIAN FLACELIÈRE

Piper-Heidsieck et Charles Heidsieck, 12, allée du Vignoble, 51100 Reims.

OLIVIER ROUX

Anne-Charlotte Amory, présidente des champagnes Charles Heidsieck, devant les nouveaux bâtiments de la société, à la périphérie de Reims.



Cécile Bonnefond, présidente des champagnes Veuve Clicquot, mène tout de front.

D.R.

Cécile Bonnefond
Une vie qui pétille

Ambassadrice du champagne à travers le monde, elle croit au développement durable et dirige ses dossiers tambour battant.

Agroalimentaire et développement durable marquent sa carrière. Au sortir de l'European Business School, Cécile Bonnefond entre chez Danone, puis chez Kellogg's. Ce n'est pas une femme pressée, c'est une femme rapide. En 1994, elle est PDG du groupe Brossard, qui devient Sara Lee. En janvier 2001, elle est appelée à la présidence de Veuve Clicquot. Elle dirige aujourd'hui, parallèlement, le dossier de l'inscription de la Champagne au patrimoine mondial de l'humanité selon l'Unesco. A son habitude, elle mène les choses tambour battant. En mars dernier, elle crée la Fondation Paysages du champagne. A la fin de l'année, elle déposera au ministère de la Culture et à celui de l'Ecologie, de l'Energie et du Développement durable les dossiers qu'ils auront la charge de présenter à l'Unesco. Ecolo, la présidente ? La question amène un de ses grands sourires dont elle n'est pas avare. « *Le développement durable, ce n'est pas que l'écologie. Il touche aux finances, au social, à l'économie, à la maîtrise des énergies non renouvelables. Il contribue à la stabilité du monde.* » Dans cet esprit, elle a signé, avec le personnel, un accord d'intéressement pour le tri des déchets et l'économie d'énergie.

Et le champagne, dans tout ça ? « *Nous sommes dans une situation de pénurie de raisin. Notre engagement dans le développement durable n'est pas fait pour ça, mais, avec notre politique d'excellence, nous créons une image responsable, qui fait que les livreurs de raisin ont envie de travailler avec nous.* » ■ C. F.

Anne Malassagne
Magistère de gestion à Dauphine

Elle a choisi de reprendre le vignoble familial : la « dame de Lenoble » était née.

Fuyant l'Alsace devenue hostile, son arrière-grand-père fonde la maison Lenoble en 1915, à Damery, au cœur de la vallée de la Marne. Mais l'ancêtre, qui a le nez creux, achète l'essentiel de ses vignes sur la rive opposée, à Chouilly. Bingo ! C'est l'un des grands crus de blanc les plus chers aujourd'hui. Son petit-fils, le père d'Anne, Jean-Marie Malassagne, doit cependant renflouer périodiquement le domaine viticole à l'aide de ses bénéfices professionnels.

Au début des années 90, il met le marché en main à sa fille : « *Tu veux t'en occuper ou je vends ?* » Diplômée d'un magistère de gestion à Dauphine, elle est contrôleur de gestion d'une filiale de L'Oréal. Gros job, promise à un bel avenir. Une nuit de réflexion, puis deux… c'est oui. Nous sommes début 1993. La vendange qui arrive n'est pas très belle. Celle qui précède non plus. Début 1996, elle demande à son frère Antoine, ingénieur chimiste, de la rejoindre. Et ça marche. Entre eux, la complicité saute aux yeux. Leurs 18 hectares représentent environ 50 % des approvisionnements. Au total, « *un peu moins de 400 000 bouteilles, un chiffre à ne pas dépasser si nous voulons rester bons* ». « La dame de Lenoble », comme on dit là-bas, fait des vins qui lui ressemblent : droits, tendus, vrais. Tout ce qu'on aime. ■ C. F.



Anne Malassagne a relevé le domaine avec l'aide de son frère Antoine.

OLIVIER ROUX



Delphine Vesselle entend porter haut les champagnes Jean Vesselle.

OLIVIER ROUX

Delphine Vesselle-Lemaire
La globe-trotteuse

Elle voulait tutoyer les nuages, ce sont ses vins qui visent aujourd'hui des sommets.

Elle rêvait d'être pilote de chasse, elle se retrouve aux commandes d'une maison qui ne cesse de prendre de l'altitude, l'une des plus jolies de Bouzy, capitale du pinot noir. En 1987, en effet, l'armée de l'air c'est encore Tanguy et Laverdure : les femmes y sont rares, surtout dans le cockpit. Alors, se pliant à la tradition familiale, elle entreprend des études d'œnologie et décroche son BTS. A quelque temps de là, son père, Jean Vesselle, se sachant condamné par la maladie, décide de lui confier la vendange et les vinifications, tâches dont elle s'acquitte avec enthousiasme et virtuosité. Mais, dès le lendemain de la mise en bouteille, elle est dans un avion : direction l'Afrique du Sud, l'Australie, le Japon, pour tutoyer de nouveaux horizons, découvrir, apprendre encore et encore.

Jean Vesselle succombe en décembre 1996, sans avoir eu le temps de lui transmettre tout son savoir, qui était grand.

A cette époque, les affaires vont mal : les effets de la crise de 1992 ne sont pas encore résorbés. Delphine se jette à corps perdu dans la bataille. Rationalise, modernise, se dépense sans compter pour accroître la qualité de ses vins et développer une notoriété qu'elle n'a pas les moyens de s'offrir par la publicité. Aujourd'hui, tous les connaisseurs savent que Jean Vesselle, dont on a fidèlement conservé le nom, est une adresse de confiance, mais fait surtout partie de ces « petites » maisons (production annuelle : 120 000 bouteilles) qui, peu à peu, grimpent vers les sommets.

Delphine a épousé un vigneron qui lui a donné quatre enfants. L'entreprise, elle, lui a donné beaucoup de travail : nouveaux locaux, nouveau matériel, nouvelle cuverie. Mais sa passion des voyages est intacte : « *Que voulez-vous,* dit-elle, *quand on exporte comme nous plus de 60 % de la production, il faut bien aller voir les clients sur place…* » ■ C. F.

Sandrine Logette-Jardin
Chef de cave chez Duval-Leroy : une douce évidence

Quelque 7 millions de bouteilles à gérer ? La diplômée d'œnologie n'a pas hésité.

Sandrine Logette-Jardin est chef de cave. *« Elle n'a pas besoin de potion magique, elle est tombée dans le champagne quand elle était petite »*, explique en souriant l'un de ses amis. En fait, ce n'est pas tout à fait vrai. Sandrine est bien originaire d'un pays de vigne, la Vallée de l'Ardre, mais son grand-père a vendu les vignes familiales pour acheter des vaches. Elle n'en est pas moins très attachée à cette terre de Champagne, que son père cultivait pour la maison Mumm.

C'est donc tout naturellement qu'elle passe son diplôme d'œnologue, puis son DESS, en 1990. Ce diplôme, qu'on appelle aujourd'hui un master, a été créé en 1989, à une époque où l'œnologie était encore un métier d'homme. *« Nous étions seulement deux filles dans notre promo pour le DESS »*, se souvient-elle. En 1991, elle entre chez Duval-Leroy. Très vite, Carol Duval lui confie la démarche qualité qu'elle a imaginée. Une tâche énorme, qui demande à la fois rigueur et diplomatie : 200 hectares de vignes, plus 400 hectares sous contrat, cela représente environ 7 millions de bouteilles. Pas si simple ! A l'écouter, tout se passe tranquillement. Tout au plus, reconnaît-elle en riant qu'*« une femme doit faire un peu plus qu'un homme »*.

Plus attachée à convaincre qu'à imposer, à faire plaisir qu'à contraindre, elle met en place une organisation dont les fruits sont reconnus de tous. Aussi, quand le chef de cave de Duval-Leroy prend sa retraite, en janvier 2007, Carol lui propose le job comme une évidence.

 **C. F.**


OLIVIER ROUX

Sandrine Logette-Jardin dans les vignes de Vertus, berceau de Duval-Leroy.


OLIVIER ROUX

Evelyne Boizel a abandonné l'archéologie pour le champagne.

Evelyne Boizel
Une championne de la vente par correspondance

Le plus important, pour elle ? Un vrai contact avec les clients. Une idée qui fait sa force.

L'histoire aurait pu être simple et tranquille. Une maison de bonne réputation, fondée au début du XIXe siècle, une façade style Louis XIII avenue de Champagne, l'avenue Montaigne d'Epernay : Eric Boizel doit succéder à son père, René. En 1972 et 1973, le fils puis le père meurent. Evelyne, sœur d'Eric, une licence d'histoire en poche, termine ses études de muséologie et d'archéologie mérovingienne. Elle vient d'épouser un jeune scientifique plein d'avenir. Que faire ? Ils hésitent une semaine. Le huitième jour, ils renoncent l'un et l'autre à leur avenir tout tracé, reprennent la maison et apprennent ce nouveau métier.

Vingt ans plus tard, alors que la maison est remise sur ses rails, arrive la crise. Aujourd'hui, les affaires sont si florissantes en Champagne que l'on a vite oublié cette période grave du début des années 90.

A ce moment, les raisins sont devenus chers, les vins aussi, l'argent, plus encore. Les ventes baissent. Beaucoup d'affaires sont à vendre. Bruno Paillard et Philippe Baijot, qui ont créé vingt ans plus tôt une société d'investissement, deviennent majoritaires par augmentation du capital en 1994 (les actions des Boizel seront plus tard échangées contre une participation dans la holding BCC, montée par les deux investisseurs). Mais Evelyne Roques-Boizel et son mari, Christophe Roques, restent à la tête de l'entreprise.

Quelques années auparavant, ils avaient pris une option stratégique, rare en Champagne : vendre quasi exclusivement par correspondance pour ce qui concerne le marché français. Evelyne Roques-Boizel conclut : *« Cette orientation nous a permis d'établir un vrai contact avec nos clients, ce qui est très important pour une maison familiale. Nous vendons nos vins à des gens qui nous lisent, qui nous écrivent, avec qui nous avons une vraie relation. Ainsi, nous pouvons maintenir une idée, un goût du champagne. »*

■ **C. F.**


CELEBRIS
L'EXTRA ROSÉ
Champagne
CELEBRIS
GOSSET
2003
ROSÉ
EXTRA BRUT
Product of
France
Horizon Bleu - Reims - Crédits photos : HB, Corbis.
Champagne
GOSSET
Aÿ-1584
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584

LES ROSÉS

PIPER-HEIDSIECK
Rosé Sauvage

Cet assemblage d'une cinquantaine de crus, dont une partie a été vinifiée en rouge, est le descendant de l'un des plus anciens rosés champenois (1785). De couleur rose franc, avec un nez d'agrumes et beaucoup de vivacité, c'est un rosé plein de fougue et de fraîcheur.
Prix : 32 €.

MOËT & CHANDON
Vintage Rosé 2003

La « Grande Maison » a décidé, ce qui est peu courant, de sortir son millésime 2003 avant le 2002. Le premier, issu de l'été de la canicule, était en effet arrivé à maturité. Ce qui vaut aussi pour le rosé (un assemblage des trois cépages), rond, frais et fruité, dont on a tempéré le dosage.
Prix : 46 €.

VEUVE CLICQUOT
Vintage Rosé 2002

En tous points fidèle à la longue réputation du rosé de la Veuve. C'est un apport de 15 % du célèbre vin rouge de Bouzy qui lui donne sa couleur, teintée de nuances orangées. Une élégance naturelle, avec un nez qui opte pour la griotte.
Prix : 49 €.

JACQUESSON
Terres Rouges 2003

Un rosé qui va à l'encontre des idées reçues. Cet assemblage de pinots noir et meunier, issus d'un sol brun-rouge calcaire, est d'une couleur plus proche du rouge que du rosé. Il a subi, avant la saignée, une courte macération.
Prix : 55 €.

LAURENT-PERRIER
Rosé Brut

Pas moins de 10 crus parmi les plus huppés entrent dans la composition de ce rosé de saignée, considéré comme un modèle du genre.
Prix : 70 €.



THIRIET/ANDIA.FR

Les raisins de la vendange : des caisses déjà chargées du célèbre chardonnay.

Plus qu'une mode
Le rosé fait un carton à l'exportation

De nouvelles cuvées surgissent. L'objectif : accroître la force de frappe de la vague rose.

Pendant longtemps, on lui a collé l'étiquette un peu condescendante de « champagne féminin ». Celui que les grandes marques mettaient en avant au moment de la Fête des mères. Et puis voilà que, depuis quelques années, on a recommencé à le prendre au sérieux. Alors, du statut d'épiphénomène, le champagne rosé est passé à celui de produit en vogue. En 2007, les ventes se sont envolées à l'export (+ 12 %) et, sur certains marchés étrangers, la progression a été spectaculaire : + 43 % en Espagne, + 40 % en Italie, + 30 % en Allemagne. Même le Royaume-Uni s'est laissé séduire, qui totalise, à lui seul, 28 % des exportations de rosés.

Pour faire face, la Champagne a augmenté sa production, mais prudemment, car il ne s'agit pas de déshabiller Pierre (le brut) pour habiller Paul (le rosé). Comme l'avait fait Veuve Clicquot qui, en 2006, lançait une troisième cuvée de ce type de champagne qu'elle fut la première à commercialiser à l'étranger en 1774, plusieurs maisons s'apprêtent, à leur tour, à accroître leur force de frappe rosée.

A Dizy, Jacquesson a fait son retour sur la planète rose, un moment délaissée, Charles Heidsieck lance un rosé non millésimé, et, à la rentrée, la très orthodoxe maison Bollinger crée l'événement avec un rosé sans année qui se veut l'*« expression du vin rouge »* de la marque, en même temps qu'un hommage rendu à « Tante Lily », la grande dame de la maison. C'est un rosé d'assemblage, comme le sont la majorité des rosés champenois, seule AOC au monde à pouvoir « mélanger » vin blanc et vin rouge dans une même cuvée. En réalité, c'est pour obtenir la couleur souhaitée que l'on ajoute de 5 à 15 % de vin rouge de Champagne à l'assemblage retenu. L'autre méthode, dite de la « saignée », est plus rare et elle découle de la technique de la macération pelliculaire. Quelques grandes marques, comme Laurent-Perrier, en sont les porte-drapeaux. ■ **R. P.**

BOLLINGER
Rosé

La dernière-née dans sa catégorie. Il a fallu plusieurs années d'expérience avant d'obtenir la teinte de la chair d'un saumon et des arômes de mûres. 5 % seulement de rouge haut de gamme pour en arriver là, dans le strict respect du style Bollinger.
Prix : 70 €.

PHILIPPONNAT
Cuvée 1522 Rosé 2000

Premier cru et dosé en extra-brut, ce rosé-là semble avoir été conçu pour escorter le caviar. Doté d'une remarquable intensité, il incarne à la perfection la science de l'assemblage. Il doit sa couleur au vin rouge de Mareuil-sur-Ay, le fief de la marque.
Prix : 75 €.

GOSSET
Celebris Rosé 2003

Dosée à 5 g/litre seulement, la version rosée de la cuvée de prestige entre désormais dans la catégorie Extra-Brut. Un « plus » pour ce vin couleur œil-de-perdrix, grâce à l'apport de 7 % de rouge d'Ambonnay et de Bouzy. De l'élégance et du tempérament.
Prix : 115 €.

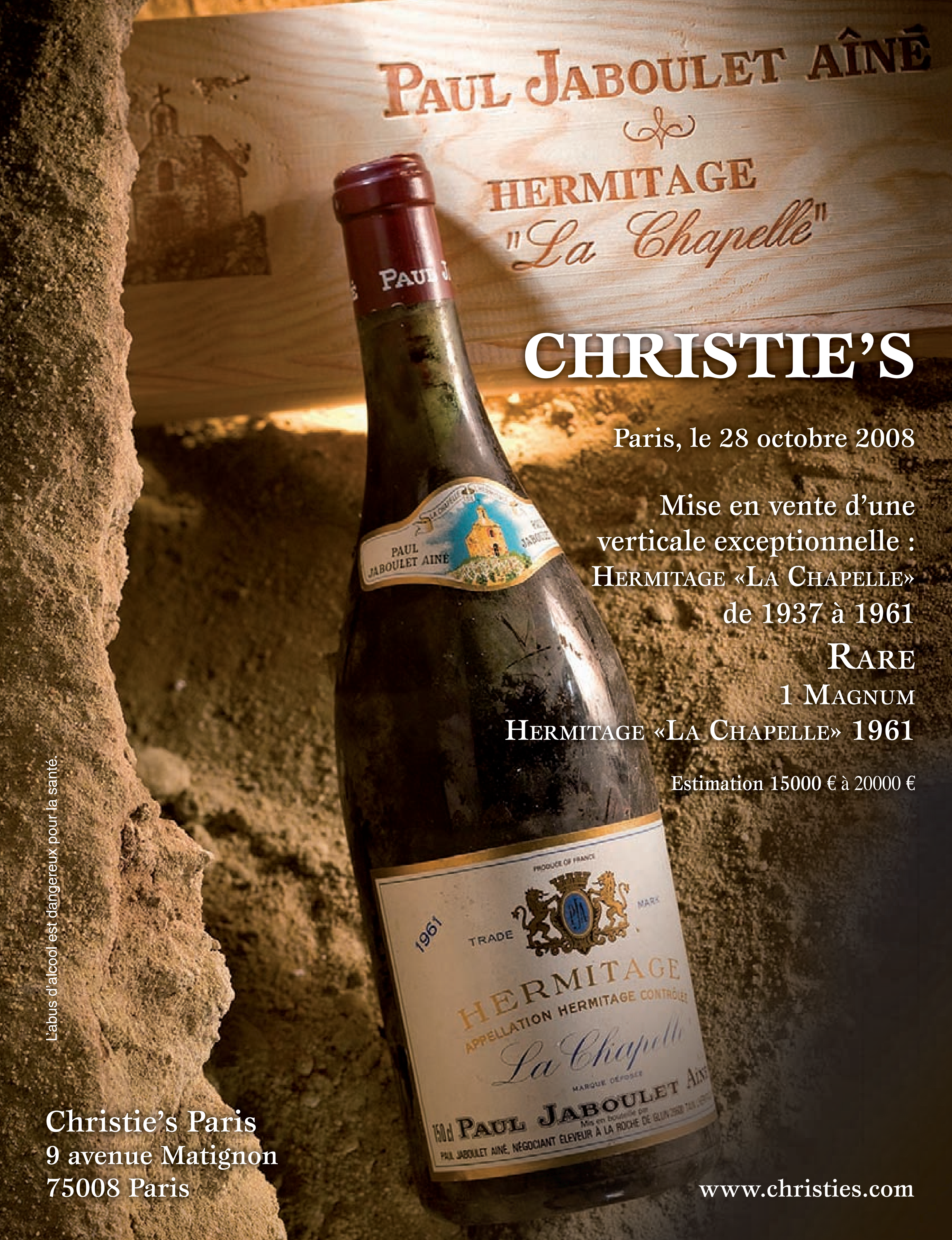
NICOLAS FEUILLATTE
Palmes d'Or Rosé 2002

C'est le 5e millésime de cette cuvée élitiste, issue de la macération de jus de pinots noirs de Bouzy et des Riceys. Un rosé de saignée, par conséquent, dont la technique a été parfaitement maîtrisée.
Prix : 126 €.

COUP DE CŒUR

BILLECART-SALMON
Brut Rosé

Méthodes de fabrication et de vinification « top secret » pour ce rosé apprécié dans le monde entier. Un assemblage des trois cépages, qui doit sa teinte rose pâle à l'intervention du pinot noir, vinifié en rouge. Un rosé enjôleur, marqué par un nez de fruits rouges.
Prix : 124 €. CHRISTIAN FLACELIÈRE


PAUL JABOULET AÎNÉ
HERMITAGE
"La Chapelle"
CHRISTIE'S
Paris, le 28 octobre 2008
Mise en vente d'une
verticale exceptionnelle :
HERMITAGE «LA CHAPELLE»
de 1937 à 1961
RARE
1 MAGNUM
HERMITAGE «LA CHAPELLE» 1961
Estimation 15000 € à 20000 €
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
HERMITAGE
APPELLATION HERMITAGE CONTRÔLÉE
La Chapelle
PAUL JABOULET AÎNÉ
1961
Christie's Paris
9 avenue Matignon
75008 Paris
www.christies.com

JOSEPH PERRIER
Joséphine 2002

La cuvée de prestige de l'unique maison ayant toujours son siège à Châlons-en-Champagne n'a pas encore 20 ans. Célèbre pour sa bouteille sérigraphiée et dorée à l'or fin, elle l'est aussi pour la réussite de cet assemblage haut de gamme à dominante chardonnay.
Prix : 105 €.

LANSON
Noble cuvée Blanc de blancs 1998

Ce 100 % chardonnay d'Avize, Cramant et Chouilly est né peu de temps après la création de la Noble cuvée d'origine (un assemblage de blancs de noirs). Le goût Lanson se retrouve dans les deux cuvées.
Prix : 105 €.

DOM PÉRIGNON
2000

C'est le vintage charnière entre deux siècles, frais, cristallin et généreux comme le veut la tradition. Fils de huit grands crus et d'une pincée de Hautvillers, il est riche de promesses, dont certaines se révéleront plus tard.
Prix : 130 €.

POMMERY
Cuvée Louise 1998

Prenez les meilleures parcelles de trois grands crus seulement – Avize et Cramant pour les blancs, Ay pour les noirs –, et vous aurez la recette (très simplifiée) de la Louise. En réalité, un choix complété par une vinification sophistiquée et un vieillissement de huit ans.
Prix : 135 €.

RUINART
Dom Ruinart 1998

Vingt et un millésimes en un peu moins d'un demi-siècle : ce blanc de blancs Grand cru est le reflet des meilleures années. Encore une fois, le 1998 est un hymne au chardonnay et une traduction sans faille du style Ruinart, fait de noblesse, d'équilibre et de fraîcheur.
Prix : 141 €.


JEAN-LUC BARDE

Le très réputé vignoble d'Avize, grand cru de la Côte des Blancs.

Aristocratie du champagne
Les cuvées de prestige cultivent l'exception

Pour ces vins divins dont on raffole jusqu'au Japon, une seule règle : choisir le meilleur !

A l'instar des grands crus classés de Bordeaux et de Bourgogne, les cuvées de prestige constituent l'aristocratie champenoise. Une seule ligne de conduite : la recherche optimale de la qualité. Et pour y parvenir, rien n'est trop beau, puisque, dans la majorité des cas, ce sont les meilleurs raisins des plus nobles origines qui entrent dans la composition de ces cuvées d'exception.

Si l'on range à part les deux doyennes, Cristal de Roederer, apparue à la fin du XIXe siècle, et Dom Pérignon de Moët, lancée au début du XXe, la plupart de ces champagnes sont nés entre 1950 et la fin des années 70. Surtout commercialisés sur les marchés étrangers, qui absorbent les deux tiers de la production, ils sont particulièrement appréciés aux Etats-Unis, au Japon et en Angleterre. Quel volume représentent ces cuvées, dont les marques bichonnent particulièrement la présentation (forme exclusive des flacons, habillage soigné) ? Moins de 10 millions de bouteilles, sans doute, avec un leader – Dom Pérignon – présent dans le monde entier, mais dont le tirage est un secret d'Etat.

Derrière lui, une demi-douzaine de cuvées font un score honorable, mais elles sont nombreuses, celles qui commercialisent quelques dizaines de milliers d'exemplaires seulement. Le coût élevé de la matière première (des raisins grands ou premiers crus), une plus longue immobilisation en cave ainsi que les frais engendrés par un habillage luxueux enchérissent les prix qui, ces derniers temps, ont tendance à grimper. S'agissant de la nature de ces cuvées, il n'y a pas de règle imposée. La majorité sont des bruts millésimés privilégiant les assemblages de pinot noir et de chardonnay, mais il y a aussi des blancs de blancs (Dom Ruinart, Comtes de Champagne de Taittinger, Salon, etc.). Et même un sans année (Grand Siècle de Laurent-Perrier). **R. P.**

MUMM
Cuvée René Lalou 1998

C'est la résurrection d'une cuvée dont le dernier millésime remontait à 1985. Portant toujours le nom de l'homme qui dirigea Mumm pendant près d'un demi-siècle, elle revient avec un 1998 issu du meilleur de sept lieux-dits de grands crus de pinot noir et de chardonnay.
Prix : 150 €.

CHARLES HEIDSIECK
Blanc des Millénaires 1995

Jusqu'à ce jour, cette cuvée, créée en 1983, n'a connu que quatre millésimes. Un blanc de blancs qui doit son nom aux caves, plus de deux fois millénaires, de la maison où il séjourne une dizaine d'années avant de faire surface.
Prix : 160 €.

ROEDERER
Cristal Brut 2002

Un nouveau millésime de la cuvée chère au tsar Alexandre II sort en ce début d'automne. Issu d'une vendange prodigue en qualité, ce 2002 a toutes les caractéristiques d'un très grand vin.
Prix : 180 €.

TAITTINGER
Comtes de Champagne 1998

Une des plus anciennes cuvées de prestige qui, depuis son lancement (avec le 1952), a connu 26 millésimes. Quatre super-crus de chardonnay fournissent à ce blanc de blancs – dont une petite partie effectue un court séjour sous bois – sa matière première.
Prix : 180 €.

COUP DE CŒUR

POL ROGER
Sir Winston Churchill 1998

Dédié, après sa mort, à l'*« ami de la famille »*, ce champagne issu des vignobles historiques de la maison, a été conçu sur le modèle du vin qu'affectionnait sir Winston. La recette est un secret et le vin, une pure merveille, un vrai coup de cœur.
Prix : 154 €. ROGER POURTEAU

...D'une maison l'autre, la vie du vignoble

Les sens de Dom Pérignon

Fidèle à sa réputation de découvreur d'alliances insolites, le chef de cave de la cuvée Dom Pérignon a imaginé « 7 expériences » pour mettre à l'épreuve des sens son vintage 2000. Le choix de Richard Geoffroy obéit aux sept mots clés qui caractérisent le mieux les qualités du millésime annonciateur d'un nouveau siècle. En face de chacun de ces mots identifiant le champagne, un plat, le plus souvent exotique : par exemple, le pigeon de l'accouchée pour définir gastronomiquement le mot « charnu », ou le caviar, l'orge à l'huile d'argan et la glace au safran, pour interpréter le mot « fusionnel ». Trois théâtres d'opérations sont proposés : un lieu exclusif, au cœur de Paris, pour un dîner à 12 autour des « 7 expériences » ; un spécial « fusionnel » au Caviar House Prunier, place de la Madeleine, ou n'importe laquelle des « 7 expériences » au Mori Venice Bar, à Paris. Tout cela au mois de septembre. **C.F.**

La rentrée de Nicolas Feuillatte

Pas moins de quatre cuvées vont changer de millésime, en cette rentrée, chez Nicolas Feuillatte. A tout seigneur, tout honneur : Palmes d'Or, la cuvée de prestige logée dans sa célèbre bouteille alvéolée, passera au 1998, qui sera le 8e millésime de la série inaugurée avec le 1985. Dans le même temps, le Blanc de blancs s'affichera en 2000, le Brut Vintage en 2003, et la Cuvée 225 en 1999. Cette dernière, inaugurée avec le 1997, identifie un champagne vinifié sous bois. L'an dernier, Nicolas Feuillatte a commercialisé plus de 9 millions de bouteilles (+ 6,5 %). Leader sur le marché de la grande distribution dans l'Hexagone, la marque est également bien placée dans certains pays : le Royaume-Uni (4e), les Etats-Unis, la Scandinavie... Soit 46 % du chiffre d'affaires (plus de 135 millions d'euros) réalisé à l'exportation. **C.F.**

Bollinger : le changement

Ghislain de Montgolfier a laissé, le 1er juillet dernier, la direction de la maison Bollinger à Jérôme Philipon, 45 ans, ingénieur Ensia et MBA/Essec. Celui-ci a été responsable commercial chez Nestlé France, en Grande-Bretagne, puis en Asie, avant de prendre, ces dernières années, la direction générale de Coca-Cola sur les continents asiatique et européen. C'est la première fois depuis sa création, en 1829, que la maison n'est pas dirigée par un membre de la famille. **C.F.**


D.R.

Jerôme Philipon est le nouveau président de Bollinger.



Mélanie Pfister
L'art de faire rebondir ses vins

Domaine Pfister. Foin des habitudes, elle a brisé le ronron et dynamisé la production.

Le domaine Pfister est un vieux domaine du nord de l'Alsace, où se sont succédé sept générations de producteurs, tous des hommes. Représentant la huitième génération, Mélanie Pfister a commencé par se forger un solide bagage technique avec des études à Bordeaux, puis à Dijon, d'où elle est revenue avec les titres d'ingénieur et d'œnologue. Elle s'est aussi aguerrie avec des expériences en Alsace, au domaine Zind-Humbrecht, en Bourgogne, chez Méo-Camuzet, et dans le premier cru classé de Saint-Emilion, Cheval Blanc.

Ainsi armée, Mélanie revient au domaine, où elle trouve naturellement sa place, ce qui n'est pas une mince performance car le domaine jouit déjà d'une excellente réputation, même s'il y a fort à faire sur les 10 hectares répartis en une quarantaine de parcelles. Pour des raisons variées, son village, Dahlenheim, ne figure pas parmi les villages vedettes de l'Alsace. Le nord de la région traîne aussi une détestable image, héritée du temps où le sylvaner pas mûr et à haut rendement donnait des maux de tête aux consommateurs. Il y a donc du pain sur la planche. Sans complexes, Mélanie Pfister se fait élire conseillère municipale et prend part à toutes les initiatives du syndicat des producteurs locaux.

Cette partie de l'Alsace ronronnait à l'ombre de ses maisons à colombages et de ses géraniums. Mais le marché mondial du vin se tend, la surproduction est patente, et l'Alsace n'est plus un îlot de bonheur, préservé des perturbations extérieures. Il était grand temps qu'une jeune femme vienne secouer les habitudes.

BERNARD BURTSCHY

Domaine Pfister, 3, rue Principale, 67310 Dahlenheim (*03.88.50.66.32 ; www.domaine-pfister.com*).

OLIVIER ROUX

Mélanie Pfister, la première femme à la tête du domaine depuis sept générations.

SEPPI LANDMANN
Pinot noir
Sabot de Vénus 2005

Un joli vin rouge, à la fois léger et de bonne tenue, issu du grand cépage pinot noir, élaboré par un des meilleurs producteurs d'Alsace, à tout petit prix.
Prix : 7,90 €.

DOMAINE PFISTER
Crémant d'Alsace Brut

Un bel assemblage, entre chardonnay et pinot blanc, lui donne fraîcheur et velouté grâce à un mûrissement de vingt-quatre mois sur lattes.
Prix : 9,60 €.

MITTNACHT FRÈRES
Sylvaner
Cuvée Terre d'Etoiles 2007

Issu de vieilles vignes, ce cépage, injustement décrié, donne un vin pimpant et frais, idéal avec une quiche.
Prix : 9,80 €.

BECKER
Riesling. Hagenschlauf 2006

Le riesling est un immense cépage qui s'adapte à de très nombreuses situations, d'autant que celui de Becker est d'une belle franchise.
Prix : 11,40 €.

MARCEL DEISS
Alsace blanc 2004

Composé majoritairement de pinot blanc, ce vin plein ressemble à un joli meursault par son charme et son velouté.
Prix : 11,40 €.

BAUMANN
Gewurztraminer 2005

Ce domaine renaît, avec un vin très aromatique qui représente l'apéritif idéal en laissant la bouche fraîche et nette.
Prix : 12 €.

TRIMBACH
Riesling Réserve 2006

La maison est célèbre pour ses rieslings très droits et tout en élégance, comme ce Réserve, qui est un archétype du style par sa longueur et sa fraîcheur.
Prix : 17,30 €.


JEAN-LUC BARDE

Sur les hauteurs de Guebwiller, la propriété de la famille Schlumberger.

Sur la pente ascendante
L'Alsace se portera mieux en s'ouvrant

Versant qualité, la région ne manque ni de savoir-faire ni de dynamisme. A elle de jouer.

Accroché aux flancs des Vosges, le vignoble alsacien est un mince ruban de 80 kilomètres de long sur 1 kilomètre de large. La ligne bleue des Vosges lui sert d'efficace barrière climatique, en particulier pour les pluies venant de l'ouest, ce qui lui permet d'envisager des vendanges particulièrement tardives. De son passé géographique tourmenté, la région a hérité une géologie particulièrement complexe, avec des terroirs fort variés. Il lui faut, du coup, une bonne dizaine de cépages différents pour s'adapter à cette diversité, et leur nombre ne leur permet guère de figurer sur l'étiquette. L'Alsace est aussi la seule région de France dont les vins sont connus par leurs noms de cépage.

Après avoir un peu sombré qualitativement avec des vins qui avaient la réputation de donner mal à la tête à la France entière, l'Alsace remonte la pente en instaurant, en 1972, une mesure courageuse : la mise en bouteille obligatoire dans la région (l'Alsace est aujourd'hui la seule, avec la Champagne, à maintenir encore cette mesure). L'année 1983 voit la création des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles », qui se taillent de beaux succès, et sur lesquelles d'autres régions lorgnent avec avidité (sans forcément en accepter les contraintes). Surfant sur ce dynamisme, une première fournée de 25 grands crus apparaît en 1983, puis une seconde en 1990. Mais, en dehors d'un dernier grand cru rajouté en 2007 (le Kaefferkopf), la région se recroqueville un peu sur elle-même depuis une quinzaine d'années. En raison, notamment, d'une politique très restrictive d'acquisition des terres, elle ne bénéficie pas d'un apport de sang neuf de l'extérieur, ce qui est un important moteur qualitatif un peu partout sur la planète. Pour conquérir le monde, il faut aussi savoir se découvrir. **B. B.**

LÉON BEYER
Gewurztraminer
Réserve 2005

Ce domaine mythique aime le gewurztraminer droit et sec, ce qui en fait le partenaire privilégié de la grande gastronomie.
Prix : 19,50 €.

RENÉ MURÉ
Gewurztraminer
Vorbourg Grand cru
Vendanges tardives 2004

Le méticuleux René Muré tricote des vendanges tardives tout en fruit et en charme, qui sont d'une grande séduction.
Prix : 20,10 €.

SCHLUMBERGER
Pinot gris
Spiegel Grand cru 2005

Ce grand domaine du Sud possède de magnifiques grands crus, qu'il cisèle pour donner des pinots gris d'une grande plénitude.
Prix : 21 €.

WEINBACH
Riesling
Sainte Catherine 2007

Ramassé à très haute maturité, ce magnifique riesling tutoie les plus grands vins blancs du monde par sa plénitude et sa classe.
Prix : 36,65 €.

HUGEL
Gewurztraminer
Sélection de grains nobles
1998

Le domaine, qui est à la base des vins de vendanges tardives, propose ce magnifique liquoreux, qui n'a rien à envier à un grand sauternes.
Prix : 45 €.

COUP DE CŒUR

DOMAINE ROLLY-GASSMANN
Riesling Kappelweg 1996

Un riesling tout en fraîcheur, qui atteint lentement son apogée sans se presser, et d'une longueur admirable… Un partenaire privilégié de la grande gastronomie.
Prix : 15 €. BERNARD BURTSCHY

…D'un domaine l'autre, la vie du vignoble


PASCAL STRITT

Pique-nique au domaine Hering, à Barr : l'une des initiatives du Synvira.

Sur la route des vins d'Alsace

Région touristique par excellence, l'Alsace a été l'une des toutes premières à créer une route des vins, qui est toujours au cœur de toutes les préoccupations. Très bien signalisée, cette route draine de nombreux amoureux du vin d'Alsace. Un site internet trilingue (français, allemand et anglais) recense toutes les bonnes adresses en les segmentant selon la portion et en donnant toutes les indications sur les grands crus qu'elle traverse *(www.alsace-route-des-vins.com).* **B. B.**

Les vignerons alsaciens bougent

Mené par une équipe de jeunes vignerons, le Syndicat des vignerons indépendants d'Alsace (Synvira) prend de multiples initiatives tout au long de l'année : un village alsacien a été implanté dans le VI[e] arrondissement de Paris, un pique-nique est organisé chez un vigneron indépendant à la Pentecôte, l'été a vu un festival Vin et Poésie, les vignerons étaient dans les restaurants lors de la Saint-Valentin, etc. Un seul moyen de suivre cette activité débordante : internet *(www.alsace-du-vin.com).* **B. B.**

Première cuvée franco-allemande

Les vignobles alsacien et badois se font face, seulement séparés par le Rhin et la frontière franco-allemande, mais surtout par le poids de l'Histoire. Deux producteurs, François Meyer, à Blienschwiller, et le Weingut Zähringer de Heitersheim, ont assemblé leurs raisins pour financer un puits en Afrique. Les raisins allemands ont franchi le Rhin, munis des documents douaniers en cinq exemplaires, pour donner la première cuvée franco-allemande de l'Histoire. **B. B.**

Montée en puissance du crémant d'Alsace

Chaque année confirme la percée du crémant d'Alsace. Avec bientôt 30 millions de bouteilles produites, il représente aujourd'hui 20 % des appellations alsaciennes et 30 % des effervescents d'appellation de France. Il est essentiellement consommé près de la zone de production, soit un tiers dans le Grand Est, un quart dans le Nord et 18 % dans la région parisienne. L'Union belgo-luxembourgeoise en est le premier importateur, devant l'Allemagne. 80 % des ventes s'effectuent en hypermarchés et supermarchés. **B. B.**


PASCAL STRITT

En cours de remuage, on vérifie le dépôt à la lueur d'une bougie.



GRAND SUD

Nathalie Vranken
Des brumes champenoises au soleil et aux oliviers

Château La Gordonne. Elle veut rendre au domaine son lustre passé. Un beau défi.

On ne résiste pas aux charmes du Sud. Ainsi, Nathalie Vranken croyait bien être arrivée au sommet de ses passions : directrice générale de la compagnie Vranken-Pommery, grande maison de Champagne, mécène de l'art contemporain, pour lequel elle a créé les Expériences Pommery, elle n'imaginait pas qu'une vieille bastide perdue au milieu du massif des Maures ferait ainsi battre son cœur.

Certes, le lieu est chargé d'histoire (Sully y séjourna, dit-on). Certes, il est entouré de 350 hectares, dont 287 de vignes et 63 d'oliviers, ce qui, quand on a pour époux le propriétaire des champagnes Vranken-Pommery et des domaines Listel, ne peut laisser indifférent. Mais, dans ce coup de foudre, il y eut surtout une sorte de challenge, comme un défi à relever pour rendre peu à peu aux vins du château La Gordonne toute leur splendeur passée.

Sans doute y eut-il aussi la révélation d'une autre dimension du temps, étrangement commune aux saisons de la vigne et à la création artistique. Car, dans l'un et l'autre cas, la fulgurance elle-même nécessite, après coup, un recul lucide et une réflexion patiente, avant de reprendre la marche en avant. En Orient, on appelle cela le commencement de la sagesse.

VINCENT MARTINEAU

Château La Gordonne, 83390 Pierrefeu-du-Var (04.94.28.20.35).

Nathalie Vranken devant sa demeure provençale. Elle est aujourd'hui membre du Comité interprofessionnel des vins de Provence.

OLIVIER ROUX


Brigitte Jeanjean garde le cœur chaud, la tête froide... et les pieds dans sa terre natale.

PHOTOS : OLIVIER ROUX/LE FIGARO MAGAZINE

Brigitte Jeanjean
Fonceuse et visionnaire

Domaine Jeanjean. La société est en perpétuelle expansion, mais le siège est toujours dans un petit village.

Si son accent chantant signe immédiatement la fille du Sud, sa franchise manifeste et son aversion déclarée pour la langue de bois annoncent la femme de terrain : Brigitte Jeanjean ne tourne jamais autour du pot pour dire ce qu'elle a à dire. Et si elle n'a rien à dire... elle le dit aussi, cela fait gagner du temps. Une qualité rare qui la destinait tout naturellement à diriger, entre autres choses, la communication au sein du groupe familial.

D'une femme, on attend qu'elle soit douce, tendre, mère, toutes qualités qui sont assurément les siennes dans l'intimité familiale. Mais ce qui frappe d'abord en elle, quand on l'aborde dans le cadre professionnel, c'est son énergie : rien ne semble pouvoir l'arrêter, rien ne semble pouvoir entraver la stratégie qu'elle s'est fixée, quitte à infléchir sa tactique si nécessaire. Sa grande passion, c'est le développement du groupe. Créé en 1870 par l'aïeul Maurice, il a depuis lors grandi et prospéré. Mais les choses se sont accélérées depuis une trentaine d'années selon deux axes : la croissance interne, par la création de sociétés de service intégrées (transport routier, unités mobiles de conditionnement, imprimerie, fabrication de Bag-in-Box, ces outres à vin remplies sous vide, munies d'un robinet et insérées dans une boîte en carton), et la croissance externe, par le rachat de propriétés ou de sociétés de négoce (le mas de Pive en Petite Camargue, le domaine de Fenouillet en AOC Faugères, Ogier et Léonce Amouroux à Châteauneuf-du-Pape, Rigal à Cahors, Gassier près d'Aix-en-Provence, les domaines Cazes en Roussillon, Antoine Moueix à Saint-Emilion...).

Un groupe très actif au niveau international

Simultanément, Jeanjean SA a accru ses efforts à l'exportation en créant, en 1999, une filiale (Polska) en Pologne pour prospecter les pays de l'Est et un bureau à Montréal (conforté depuis 2005 par le rachat du distributeur Cannon Wines) pour affermir sa position aux Etats-Unis. Surtout, dès 1994, le groupe a été introduit au second marché de la Bourse de Paris, ce qui a permis de financer sa croissance dans les meilleures conditions. Il vient d'ailleurs de transformer ses structures, adoptant le statut de société à directoire, laquelle est désormais présidée par Antoine Leccia, jusque-là directeur général.

Lorsqu'on lui demande quand cela va s'arrêter, Brigitte Jeanjean, qui dirige également le marketing du groupe, a une réponse aussi nette que laconique : « *Tout dépendra des opportunités.* » En France surtout, mais aussi à l'étranger. En clair, cela signifie que, si le groupe a vocation à grandir encore, cela ne se fera pas à n'importe quel prix. On tient là toute la philosophie Jeanjean : on devance en créant, on utilise les moyens modernes (la Bourse), on sait même être précurseur (le Bag-in-Box), on crée même s'il le faut un bureau à Toronto... mais le siège du groupe est toujours à Saint-Félix-de-Lodez, le petit village où il est né. Ainsi, on garde les pieds dans sa terre natale. Une philosophie tout entière incarnée par Brigitte : le cœur chaud et la tête froide. ■ V. M.

Brigitte Noël
La réussite d'un tandem

Domaine Noël. Cultivant la complémentarité, elle et lui lancent une cuvée très haut de gamme... Pour le plaisir.

Originellement simple ferme fortifiée du XIIIe siècle, servant de refuge aux pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle, cette propriété papale a par la suite été confiée aux moines chartreux, qui lui ont insufflé sa vocation viticole. Entré dans la famille Noël peu après la dernière guerre, le domaine – une quarantaine d'hectares de coteaux argilo-calcaires – a alors été relancé, avec la volonté bien arrêtée de produire des vins de qualité.

Mais un pas décisif a été franchi lorsque Didier Noël a épousé Brigitte, toute jeune diplômée de l'université du vin de Suze-la-Rousse : à lui la vigne, à elle les chais, et dégustation commune à l'arrivée. Le tandem fonctionne ainsi depuis l'an 2000, et les vins ne cessent de s'améliorer millésime après millésime. Lui mène son vignoble à l'ancienne, mais avec les méthodes modernes de la culture raisonnée : parcelles enherbées, rendements limités, ébourgeonnage, vendange nocturne pour les blancs... Elle, passionnée par la vinification, assemble ses rouges (grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, carignan) et ses blancs (roussanne, marsanne, bourboulenc, viognier) avec une minutie de chanoine, et rachète ses barriques d'élevage à Fombrauge, à Prieuré Lichine ou à Yquem.

Encore à la recherche de notoriété, les bouteilles du domaine s'affichent à des prix dérisoires. Alors, en 2004, Brigitte et Didier Noël ont décidé d'élaborer en toute petite quantité, quasi pour le plaisir, une cuvée très haut de gamme, à laquelle rien ne serait refusé. Ainsi naquit Emprise (AOC Côtes du Rhône) : 1 000 bouteilles numérotées d'un assemblage syrah-grenache-mourvèdre de toute beauté. Un exercice de style. Un fruit de la passion en quelque sorte... ■ V. M.


Brigitte Noël assemble ses rouges et ses blancs avec une minutie de chanoine.


Valérie Riboud a inventé une nouvelle cuvée de prestige.

Valérie Riboud
La femme qui vendange la nuit

Château Roubine. Ses projets : bâtir un centre uval, avec une résidence hôtelière et un centre de soins.

Valérie Riboud, c'est la femme paradoxe. Blonde comme les blés, les yeux bleu délavé, la silhouette fine et élancée, elle semble a priori tout le contraire d'une Méditerranéenne. Pourtant, il n'y a pas plus provençale que cette Tropézienne de souche, au visage perpétuellement ensoleillé. Et son accent de cigale n'arrive pas à démentir son énergie de fourmi.

Lauréate de l'Ecole hôtelière de Lausanne, elle épouse Philippe Riboud, champion olympique à l'épée, escrimeur le plus titré de France. Ensemble, ils reprennent en 1994, à Lorgues, le château Roubine, l'un des 23 crus classés de Provence. Le précédent propriétaire, un milliardaire danois, avait racheté en 1979 une vingtaine d'hectares de vignes abandonnées ; en une quinzaine d'années, défrichant et replantant, il avait porté le vignoble à 70 hectares. Mais il restait encore beaucoup à faire sur cette terre où le climat est rude et les gelées précoces.

Valérie et Philippe s'y attellent avec une passion décuplée, veillant sur leurs vignes et leurs vins avec une attention de tous les instants. Ils seront même les premiers à vendanger la nuit afin que le raisin, cueilli « à la fraîche », arrive au cuvier à la température idéale ! Château Roubine (500 000 bouteilles par an, dont 80 % de rosé) redevient vite l'une des références de l'appellation et collectionne des médailles qui en valent bien d'autres. Alors Valérie entame une autre croisade : elle prend la tête du GIE des crus classés de Provence, avec la ferme intention de le tirer de sa sieste... oubliant seulement qu'il ne faut jamais réveiller un chat qui dort. Un seul mandat lui suffira.

Retour à Roubine : elle crée une demeure d'hôtes, la Bastide des Candeliers, invente une nouvelle cuvée de prestige, Inspire, et pense déjà à bâtir un centre uval comprenant un centre de soins et une résidence hôtelière. ■ V. M.

Robert Skalli

La belle aventure d'un pied-noir

Il est bien loin, le temps où, dans l'Algérie des années 20, le père de Robert Skalli vendangeait ses vignobles.

Après l'indépendance de l'Algérie, Francis, le père de Robert Skalli, s'installait en Corse, sur le terroir vierge de Terra Vecchia. Aujourd'hui, la famille Skalli est devenue la référence des vins du sud de la France. Après l'île de Beauté, le Languedoc-Roussillon, voici venu le temps de Châteauneuf-du-Pape et de la Provence. Une nouvelle aventure pour Robert Skalli, l'un des inventeurs des vins de marque, qui a décidé de déplacer le siège social des établissements Skalli de Sète à Châteauneuf, et de monter en gamme, puisqu'il affiche sa volonté d'être présent sur le marché de la gastronomie.

Le Figaro Magazine – Après les vins d'Oc, qui peuvent vous être reconnaissants, Skalli donne maintenant l'impression de vouloir être présent sur tous les terroirs, en France et dans le monde. Est-ce votre nouvelle stratégie ?

Robert Skalli – Peut-être donnons-nous l'impression d'être en phase de croissance, ce qui est une réalité ! En revanche, notre stratégie est inchangée : rester la grande famille de référence des vins du sud de la France, plus que jamais attachée aux grands vignobles du Sud. Notre volonté est d'offrir les meilleurs vins de nos régions à leur juste prix. Nous avons encore de merveilleux terroirs à révéler aux amateurs.

Aujourd'hui, votre maison a fait le choix de monter en gamme. Comment vous y prenez-vous ?

Si nous avons fait le choix de proposer des vins haut de gamme, c'est pour mieux répondre aux consommateurs, qui deviennent de plus en plus exigeants. En 1987, le choix de Skalli a été de créer les vins de cépage de France. Le Languedoc s'est révélé une région de prédilection pour cette révolution viticole, grâce à d'excellents terroirs et climats. C'est à ce moment-là qu'est née notre marque Fortant. Nous travaillons, depuis, avec de nombreux vignerons. Cette expérience nous a permis de sélectionner les meilleures parcelles, année après année. Faire de grands vins nécessite beaucoup d'observation de la vigne et des vins. Nous proposons à la gastronomie et aux cavistes, en France, mais aussi dans 70 pays, cette expertise des terroirs bordant la France méditerranéenne. Cette expertise, qui existait déjà chez Skalli, en Corse, depuis 1962, s'est étendue progressivement aux grands vins du Rhône, en particulier à Châteauneuf-du-Pape, et maintenant à la Provence.

Justement, pourquoi avez-vous quitté Sète pour Châteauneuf-du-Pape ?

Notre siège social à Châteauneuf-du-Pape a été réalisé en droite ligne de notre stratégie vins du Sud. Châteauneuf-du-Pape est porteur d'une image très prestigieuse qui correspond à l'évolution de nos vins. De plus, en installant nos équipes sur ce site, nous avons adopté une position plus centrale par rapport à l'ensemble des vignobles de la famille.

Vous souhaitez être présent en Provence. Quels sont vos projets ?

Nous avons présenté à la restauration, pour la première fois au printemps, un côtes-de-provence Robert Skalli. Nous avons, pour cette région, des projets ambitieux. J'imagine qu'un domaine prestigieux fera partie de notre offre dans les prochaines années.

Vous êtes considéré comme l'un des inventeurs des vins de marque. Quelle est votre méthode pour comprendre les besoins du consommateur ?

Nous sommes toujours à l'écoute des acheteurs et des prescripteurs, et surtout des consommateurs : très régulièrement, nous organisons des études et des rencontres, coanimées par nos œnologues et des sociétés spécialisées. Ce qui nous permet de prendre des décisions en tenant compte à la fois du respect du terroir et des attentes des consommateurs.

PROPOS RECUEILLIS PAR BERNARD JOO'

Robert Skalli, un entrepreneur de talent, attaché aux grands vignobles du sud de la France.

D.R.

LES ROUGES

CHÂTEAU GASSIER
Côtes-de-provence 2005

Au pied de la montagne Sainte-Victoire, chère à Cézanne, ce domaine de 40 hectares, planté de syrah et de grenache, produit des rouges de belle facture, avec des arômes de fruits noirs un peu confits, et, en bouche, une puissance et une ampleur qui les destinent aux charcuteries épicées, et même au gibier.
Prix : 7 €.

CHÂTEAU LA GORDONNE
Côtes-de-provence 2004

Nouvellement repris par Nathalie Vranken, ce très joli domaine de Pierrefeu joue résolument la carte de la qualité, avec des rendements maîtrisés et des élevages soignés. Ce 2004, dominé par la syrah, se distingue par ses arômes de fruits noirs, son équilibre en bouche, ses tannins bien fondus. A boire ou à garder.
Prix : 7,80 €.

DOMAINE DU CLOS DES FÉES
Côtes-du-roussillon-villages
Cuvée Les Sorcières

Tour à tour sommelier, restaurateur, journaliste-dégustateur, Hervé Bizeul a plongé, voilà dix ans, pour ces 9 hectares perdus au fin fond du Roussillon. Ainsi naquit le clos des Fées, fleuron de la région. Qui produit la mythique Petite Sibérie, mais aussi cette cuvée, beaucoup plus accessible.
Prix : 12,90 €.

DOMAINE DE LA CITADELLE
Côtes-du-luberon
Le Châtaignier 2005

Au pied de Ménerbes, sur la face nord du Petit Luberon, Yves Rousset-Rouard a patiemment constitué ce domaine d'une quarantaine d'hectares, avec l'idée bien arrêtée d'en faire une locomotive de l'appellation. Pari gagné : sa cuvée Le Châtaignier, qui cumule fruité, puissance et fraîcheur, est une réussite.
Prix : 17,70 €.

CHÂTEAU NOËL SAINT-LAURENT
Côtes-du-rhône
Cuvée Matador 2004

Ce très joli domaine, tout proche d'Avignon, est conduit avec un soin extrême : on va jusqu'à vendanger la nuit ou tôt le matin ! Mais cela vaut la peine : témoin, cette cuvée Matador (syrah, grenache, mourvèdre), vinifiée et élevée en barrique, à la fois concentrée et tout en finesse. Goûtez-la donc avec du chocolat noir !
Prix : 19 €.

CAVE DE L'ABBÉ ROUS
Collioure
Cuvée Cyrcée 2006

C'est le vignoble le plus méridional de l'Hexagone, avec ses terrasses schisteuses taillées à flanc de coteau. Les vins y sont puissants, généreux, presque noirs. Celui-là, dominé par le mourvèdre et vinifié avec un soin extrême, est un exemple de finesse, de complexité, de vivacité élégante.
Prix : 24 €.

DOMAINE SINGLA
Côtes-du-roussillon-villages
Cuvée Arrels 2006

Arrels, en catalan, signifie « racines ». L'assemblage retenu (80 % grenache noir, 20 % syrah) entend refléter la tradition du nord de la Catalogne, juste derrière la montagne. Et y parvient superbement. Attention, production minuscule : 1 000 bouteilles par an.
Prix : 50 €.

CHÂTEAU VANNIÈRES
Bandol 2000

Typique de l'appellation avec son encépagement en mourvèdre et grenache, le domaine est travaillé de manière traditionnelle, mais avec un soin extrême : vendanges manuelles, élevage en foudres de chêne… Les rouges, notamment, sont des vins de longue garde, qui se bonifieront des années durant.
Prix non communiqué.

LES BLANCS

DOMAINE LA FERME BLANCHE
Cassis 2006

Si Bandol se distingue par ses rouges, sa voisine, Cassis, se distingue par ses blancs frais et aromatiques, souvent dotés d'une belle minéralité. Ce vin est particulièrement remarquable, avec un nez étonnamment complexe (tilleul, verveine) et une bouche ample et très précisément construite. Superbe.
Prix : 13,90 €.



Au pied de la montagne Sainte-Victoire, dans les vignes, le château Gassier.

D.R.

DOMAINE DES SARRINS
Vin de pays du Var
Blanc 2006

Installé dans le nord du Var, ce très joli domaine produit dans les trois couleurs. Son blanc, exceptionnel, paie cher sa singularité : issu à 100 % du cépage rolle, ce que n'admet pas ici le décret d'AOC, il est commercialisé en vin de pays. Heureusement, cela ne change rien à sa finesse ni à son élégance.
Prix : 14 €.

CHÂTEAU PEYRASSOL
Côtes-de-provence

Même si l'essentiel du domaine produit des rosés particulièrement réussis, on ne passera pas à côté de ce blanc de blancs, vinifié comme un grand cru… et qui se goûte comme un grand cru : des arômes d'une magnifique complexité et, en bouche, une construction remarquable d'équilibre.
Prix : 15 €.

DOMAINES OTT
Côtes-de-provence
Blanc de blancs 2005

Au même titre que le Cœur de Grain du château de Selle pour les rosés, le blanc de blancs du clos Mireille a fait la réputation des domaines Ott. Issu de vignes qui descendent jusqu'à la mer et d'un assemblage ugni blanc et rolle, il se distingue par la complexité de ses arômes et l'élégance de sa construction.
Prix : 18,60 €.

COUP DE CŒUR

ESPRIT DU LAC
Côtes-de-provence 2003

François-Xavier Mora (ex-Champagne Lanson) a repris ce domaine, autrefois exploité par les moines de l'abbaye du Thoronet, avec l'intention bien arrêtée d'en faire l'un des fleurons de l'appellation. A en juger par ce rouge, c'est bien parti : riche, sans être opulent, c'est un exemple d'équilibre entre puissance et élégance.
Prix : 17,10 €.

VINCENT MARTINEAU


ERIC MARTIN/LE FIGARO MAGAZINE

Le secret de « Laurent » : un lieu enchanteur et une équipe de choc. Au cœur des Champs-Elysées.

A Paris, la terrasse enchantée de Laurent

Un repas dans les jardins de « Laurent » : un grand bonheur.

On adore la verdure du *Bristol,* on rêve dans la cour-jardin du *Plaza Athénée,* on pique-nique en plein air au *Crillon,* on fait campagne chic à *La Grande Cascade* du bois de Boulogne, on s'encanaille sur le bitume de *La Closerie des Lilas,* on se régale sous les arbres centenaires du *Pré Catelan* ; mais rien ne vaut, au cœur des Champs-Elysées, le restaurant *Laurent.* Un été sans *Laurent* sera un été où il manquera toujours quelque chose d'irrattrapable. Un manque ! Un nid de remords. Un ratage.

En plein air, on peut être heureux dans tous les lieux verdoyants énoncés plus haut, mais difficile de capter la bouffée de charme, de poésie que dégage l'établissement dirigé par Philippe Bourguignon. Dans les jardins des Champs-Elysées, devant la majestueuse fontaine mitoyenne de pierre où l'eau ne cesse de chanter, sous les grands arbres, entre les couleurs des fleurs des jardinières, sous les parasols, le bonheur se niche dans chaque recoin de la terrasse et de ses mezzanines.


FONBLANC/LE FIGARO MAGAZINE

Philippe Bourguignon

Le vin règne en maître dans cette maison. L'excellent directeur, Philippe Bourguignon fut d'abord sommelier. Et écrivain, auteur de plusieurs ouvrages qui font autorité. S'il vous conseille, ce sera le bon choix. Près de lui, Patrick Lair, numéro deux de la salle, est – lui aussi – un grand sommelier. Ses choix sont péremptoires et il n'a pas son pareil pour dénicher la bouteille méconnue.

Un duo de choc ? Non, un trio. Le troisième homme, c'est Alain Pégouret, le chef. Il a remplacé voilà déjà longtemps l'excellent Philippe Braun, parti à *L'Atelier* retrouver son maître Joël Robuchon. Alain Pégouret réalise une cuisine délicieuse, de base classique, où les goûts sont respectés, et qui ne part pas dans tous les sens. C'est bon, très bon, original et jamais m'as-tu-vu.

La carte de *Laurent* est remplie d'inventions goûteuses qu'il faut découvrir. Toujours le hors-d'œuvre vedette : l'araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil, suivie des langoustines croustillantes au basilic. Et les entrées d'été : homard entier en salade, préparé à table ; fine tarte feuilletée à la tomate, haricots verts assaisonnés d'un gaspacho clair, filet de maquereau cuit au vin blanc et aux aromates, etc.

Univers de luxe, mais menu abordable

Pour les poissons : mignonnettes de ventrèche de thon mi-cuit, saint-pierre étuvé dans une marinière de coques, homard aux épices tandoori saisi à la plancha, filet épais de gros turbot, etc. Les viandes : épaule d'agneau de Lozère dans un miel épicé, nougatine et meringue glacée, friands de pieds de porc croustillants, pièce de bœuf rôtie servie en aiguillette, etc. Au dessert, canon de chocolat noir, finement cacahuété, crème glacée au rhum ; soufflé chaud à la cardamome, etc.

Laurent est un restaurant de luxe où les prix sont en conséquence mais, midi et soir, on peut choisir le menu du Pavillon à 80 euros, où l'on retrouve plusieurs plats de la grande carte.

En tout cas, sur la terrasse bien aérée, sous les arbres et dans les fleurs, *Laurent* demeure imbattable. Poésie, charme... Pas facile de rivaliser.

MAURICE BEAUDOIN

Laurent, 41, avenue Gabriel, 75008 Paris *(01.42.25.00.39).* Menu : 80 € (déjeuner et dîner). Carte : environ 150 € (sans le vin). Fermé le samedi midi et le dimanche.

LA PETITE SIRÈNE DE COPENHAGUE

La maison chaleureuse de Peter le Danois

Il est danois et terriblement sympathique. Peter Thulstrup, dans la montée de la rue Notre-Dame-de-Lorette, fait flotter le drapeau danois sur la devanture de son restaurant. Et au fond de la salle de *La Petite Sirène de Copenhague* trône la photo des souverains danois venus dîner chez lui à plusieurs reprises. La salle est clean, toute blanche. En longueur, une rangée de tables de chaque côté. Chic, en restant simple. Au fond, une cour-jardin qu'il faut traverser pour se rendre aux toilettes. Et le grand Peter qui se démène, allant d'une table à l'autre, embrassant les habitués, proposant une aquavit, l'eau-de-vie des Danois, servie en 2 cl. Au citron-piment, myrtille, prunelle, cumin... ou nature. Parfait tout au long du repas pour accompagner les produits nordiques. Car on vient ici pour le saumon fumé impérial Daniel Letz, Copenhague : succulent. Les harengs danois, salade de homard au raifort, assiette de jambon de Skagen... Sur la carte, sole entière, pommes à l'aneth ; dos de saumon à l'unilatéral, tournedos de lotte et chou rouge, tronçon de turbot poché, épinards, etc. Desserts nombreux. Carte des vins somptueuse où le cahors La Cigarelle 2002 (41 €) du prince du Danemark figure en bonne place. Le plaisir de *La Petite Sirène,* c'est la qualité de ses produits, et surtout l'accueil de Peter Thulstrup. Un grand pro !


CATHERINE REBOIS/LE FIGARO MAGAZINE

M.B.

La Petite Sirène de Copenhague, 47, rue Notre-Dame-de-Lorette, 75009 Paris *(01.45.26.66.66).* Menus : 29 € (déjeuner), 34 € (dîner). Carte : suivant choix. Saumon fumé à emporter, 11 € les 100 g. Une dizaine de vins au verre. Fermé samedi, dimanche et lundi.


Millésimer le Moment.
BOLLINGER
BOLLINGER
Ebb&Flow – Photographe : Francis Azemard – Sculpteur : Marina Pescatori
NATURELLEMENT EXCEPTIONNEL
BOLLINGER
MAISON FONDÉE
EN
1829
AY
FRANCE